Origine des mets traditionnels de Corée

Editions en Langues Etrangères
RPD de Corée
110 du Juche (2021)

Origine des mets traditionnels de Corée

Editions en Langues Etrangères
RPD de Corée
110 du Juche (2021)

Avant-propos

La Corée est de tout temps connue comme un pays hospitalier d'Orient et la nation coréenne considère le savoir-vivre comme la première qualité de l'homme.

Seule son étiquette à table suffit largement pour savoir la politesse et le devoir moral dont elle fait grand cas.

Ce sont aussi ses mets traditionnels qui en témoignent.

Il y en a bon nombre qui marquent ses bonnes mœurs et belles coutumes telles que le respect des aînés, l'amour pour les enfants, le bon voisinage.

Aussi, ses mets nationaux, ils sont exquis et agréables et inspirent à chacun des Coréens, même s'il est à l'étranger très éloigné, la tendresse et le regret pour son pays natal, pour ses siens, pour ses amis, pour ses voisins.

Nous présentons ici, au moyen de légendes folkloriques et d'anecdotes de vieille date, quelques-uns des mets traditionnels coréens et leur origine.

Table des matières

Pyongyang raengmyon renommé 4

Le secret de la longévité 14

Samgyethang 23

Umegi servi au banquet 32

Crabe saumuré efficace à la prévention de l'héméralopie 39

«Nouvelle mariée de germes de soja» 48

L'admiration d'un gastronome 55

Yakgwa, mets spécial du Coryo 60

Ryongbongthang 65

Pâte de soja *harupjang* efficace contre le rhume 70

Persil devenu une plante comestible 81

Pâte de riz glutineux pimentée de Kaesong 89

Le conte du saucisson 94

La mysis saumurée qui a fort ému un envoyé étranger 99

Kosu kimchi 109

Pyongyang raengmyon renommé

Pyongyang, ville fière d'une histoire cinq fois millénaire, se vante de ses nombreux mets marqués de particularités locales, entre autres le *pyongyang raengmyon* renommé.

Composé de lisses nouilles de sarrasin, de soupe savoureuse, de garniture délicieuse, il est agréable à la fois au regard et au goût.

Si l'on mange la nouille gluante avec la soupe savoureuse, la sauçant d'un peu de vinaigre et de moutarde et l'ornant de garniture appétissante, on avalerait même la langue. Seul un bol de *pyongyang raengmyon* accompagné de glaçons pendant les chaleurs de l'été suffit pour cesser la pluie de sueurs et retrouver l'appétit perdu en raison des chaleurs. Ainsi, les habitants de Pyongyang aiment en manger non seulement en été mais aussi en hiver dans une chambre chaude; tout le monde, y compris homme et femme, vieux et enfants, n'hésite pas à en demander deux portions. Voici une anecdote relative à l'origine de ce *pyongyang raengmyon*.

A l'époque du Coryo, il y avait une taverne dans le village Chansaemgol (source froide) à Pyongyang.

Elle hébergeait en général de jour des pèlerins allant vers le sud au-delà du fleuve Taedong et de nuit ceux qui voyageaient vers le nord.

Son propriétaire était un homme appelé Tal Se qui venait de passer

ses 40 ans; il tenait cette taverne qu'il avait héritée de la famille de sa femme, dit-on.

Son auberge, quoique petite, était très fréquentée, car elle servait tous les jours, différemment des autres, seulement des mets de sarrasin.

Des aliments de poudre préparés avec du sarrasin cultivé lui-même et accompagnés d'une soupe de pâte de soja fermentée étaient à la fois copieux et délicieux comme s'ils contenaient la générosité de l'aubergiste. Ceux qui y ont passé se sont accordés à ne pas tarir d'éloges sur ses mets en disant: «L'auberge Chansaemgol de Pyongyang est la meilleure qui soit», faisant ainsi sa célébrité.

Ses mets à base de sarrasin tenaient à une histoire. Une année, Tal Se est venu au village de Ui-am se procurer les grains céréaliers dont a eu besoin sa taverne, quand il apprit qu'y habitait un vieillard âgé de plus de cent ans. Curieux de savoir le secret de sa longévité, il se porta à son insu chez le centenaire.

Celui-ci, ayant accueilli avec hospitalité son hôte, l'invita à s'asseoir dans une chambre en disant: «Vous voulez savoir mon secret de vivre longtemps? Quand même, asseyez-vous ici puisque c'est l'heure du déjeuner.»

«Vous voyez! Vous pensez peut-être que je me suis servi de quelque tonique?»

«C'est ça, probablement de l'*insam* ou de l'andouiller…»

«Quoi, de l'*insam* ou de l'andouiller? Ha, ha, ha…», poursuivit le

vieux d'un ton sérieux après un éclat de rires.

«Vous entendez, en effet, loin de consommer tels fortifiants, je n'en ai jamais vu. D'ailleurs, je suis trop pauvre pour en acheter. C'est comme désirer le miel de l'autre monde. Je vous assure que je n'ai fait que de manger des aliments de sarrasin tous les deux jours.»

«Des aliments de sarrasin? Alors, cela veut dire qu'ils ont fait un effet de toniques pour votre santé?»

«Probablement oui, puisque jusqu'à ce jour, les membres de ma famille n'ont jamais souffert de maladies de l'estomac. Selon le dire de mon grand-père, le sarrasin est très efficace pour cicatriser une blessure et un ulcère, voire pour guérir les troubles de la diurèse. Et surtout, il prévient la paralysie, une maladie pernicieuse qui vient souvent avec la vieillesse.»

«C'est bien vrai?»

«Tout de même, c'est exact. Sans quoi, inconcevable pour moi, un paysan, de vivre aussi longtemps.»

L'explication du vieux sur sa longévité amena l'hôte à comprendre que le sarrasin était un alicament très efficace pour la santé de l'homme et Tal Se se décida à servir des aliments de sarrasin.Bien sûr, il s'efforça à relever le goût des aliments de sarrasin.

Entre-temps, il aplanit d'abord de la pâte de farine de sarrasin avec un rouleau, au lieu de sa main, au point d'en rendre mince, ensuite, en couper soigneusement avec un couteau, et enfin mettre ces nouilles dans une soupe de pâte de soja bouillante. Son goût était bien délicieux.

Pourtant, même ce mets, avec la venue de l'été, perdit peu à peu sa renommée. Les chaleurs d'été font les bêtes chercher l'ombre, les passagers perdre de l'appétit au point qu'ils avaient du mal à vider leur bol de soupe chaude.

Tal Se se creusait la tête pour servir des mets au goût de ses clients. Un jour, il travaillait de la pâte avec sa femme quand il entendit quelqu'un l'appeler de l'extérieur.

Il aperçut que se tenait debout dans la cour l'artisan qui habitait derrière sa maison. Celui-ci prenait alors quelque chose sur son dos.

«Quel vent vous amène chez moi? Je vous prie de vous asseoir ici.»

«Mon cher aîné, aide-moi d'abord à descendre ce fardeau!», dit son voisin à son invitation. Tal Se le déchargea tout de suite de son poids. Et il ajouta, essuyant des sueurs sur sa nuque: «J'ai enfin réussi à mettre au point ce machin dont j'avais projeté la fabrication depuis longtemps.»

Tal Se, ne pouvant deviner ce qui était réellement, hocha la tête d'un air interrogatif.

«A quoi ça sert en effet?»

«Je suis maintenant heureux, mon aîné, de pouvoir récompenser tant soit peu votre couple des bienfaits qui m'étaient donnés. Cette machine qui a coûté plusieurs mois de réflexions sert à produire des

nouilles avec de la pâte de sarrasin. Cela vous épargnera l'effort de les préparer manuellement.»

«Eh donc, ne parlons pas de quelque bienfait entre nous.»

Rentré, grièvement blessé, de son champ de bataille où il était allé avec une arme inventée lui-même, il fut obligé de garder le lit pendant presque une année entière. Les soins désintéressés des époux bienfaiteurs le guérirent. En outre, ils aidèrent aussi les travaux ménagers du blessé, qui s'est dépensé sans compter pour rendre tout ce qu'il avait reçu d'eux.

«Je ne comprends pas bien au sujet de cet outil.»

«Eh bien, essayons-le sur le champs!»

Ils transportèrent à quatre mains la presse à nouilles dans la cuisine pour la mettre sur le foyer. Elle était constituée d'une boîte cylindrique dont l'intérieur et le fond étaient en tôle avec le dernier perforé de petits trous réguliers.

L'eau bouillonnant, une boule de pâte fût emplie dans la boîte pour la fermer avec son couvercle. Ensuite, ils pressèrent dessus le bras-levier.

Ainsi, des trous du fond sortirent lentement de minces nouilles semblables à des fils de soie, provoquant des exclamations. Or, la femme de Tal Se, les voyant s'enfoncer dans de l'eau bouillonnante, avoua son avis: «C'est agréable à les voir… Mais, elles risquent de perdre leur forme fragile si l'on ne mange pas tout de suite.»

Bien entendu, il semble que les femmes sont meilleures que les hommes en ce qui concerne la cuisine. Des nouilles dans la cuiller à potage que soulevait la maîtresse de la maison paraissaient déjà fragiles.

Tal Se et l'artisan avaient un air tout déçu, car son invention due à tant d'effort ne servirait à rien, semblait-il.

«Quelles sottises que tu dis là, ma chérie. L'effort est toujours récompensé. Et moi, je les ferai cuire légèrement comme on le fait avec des fougères», déclara son mari en enfouissant une autre boule de pâte dans la boîte de la presse à nouilles.

En pressant de nouveau le bras-levier de l'appareil, il cria à sa femme: «Qu'attends-tu? Hâte-toi de rincer des nouilles cuites avec de l'eau froide contenue dans un baquet.»

Regardant d'un air satisfait les nouilles deux fois lavées par sa femme, Tal Se déclara d'un ton joyeux: «Voilà ce que j'ai réussi, et serve-nous des nouilles que tu mettras dans une soupe de pâte de soja fermentée.»

Un moment après, la maîtresse sortit de la cuisine avec une table garnie de mets pour servir des nouilles aux hommes assis sur le plancher aéré.

«Ma belle-sœur, pourquoi pas avec une soupe chaude?»

«Ecoute-moi, mon beau-frère cadet, pour toi qui es en nage, c'est préférable, à mon avis, de les mettre dans l'eau froide de *kimchi*.»

«Avec de l'eau de *kimchi*? C'est une bonne idée, et nous goûterons ensemble ce plat particulier.»

Assis à table, après en avoir savouré un moment une bouchée, ils attaquèrent l'aliment à l'envi pour l'achever en un clin d'œil.

A les voir manger gloutonnement, on se croirait en face d'affamés de plusieurs jours. Le mets jamais goûté les fit perdre la tête.

C'était vraiment un aliment extraordinaire. A peine mis dans la bouche, il rafraîchit la tête. Sa saveur à la fois tout fraîche, légèrement sucrée, un peu acide, faisait avaler même la langue. Ils vidèrent rapidement leurs grands bols jusqu'à la dernière goutte de la soupe. Ils léchèrent leurs lèvres avec la langue comme pour assouvir leur appétit.

«Ma belle-sœur, c'est si délicieux qu'on ne s'apercevrait guère de la mort de son voisin à table.»

«Qu'est-ce que vous dites là, mon beau-frère cadet?»

«Ma chérie, tu n'entends pas ce qu'il dit? Et serve-nous en encore une fois!»

Cette fois, les trois dévorèrent chacun sa part.

«C'est bien vrai que l'appétit vient en mangeant; apporte-nous donc un autre bol de nouilles!»

Les deux hommes ne quittèrent leur table qu'après en avoir englouti successivement quatre bols.

Après un moment d'essoufflement dû au rassasiement, l'artisan parla d'abord: «Mon frère, on désignera ce nouveau mets avec quel nom?»

«Le nom?»

«Il est bien digne, à mon avis, d'être appelé avec son nom.»

«Et je trouve raisonnable votre avis… Alors, j'écoute votre suggestion sur son nom.»

«Voici mon opinion. Vu que la farine céréalière est à la source des nouilles et que la soupe de *kimchi* est composée d'eau, on peut le baptiser *koksu* en réunissant la lettre: *kok* (la céréale en coréen) et la lettre: *su* (l'eau en coréen).»

«C'est une bonne appellation. Seul le mot: *koksu* suffit pour comprendre le mets qu'il représente. Vraiment, j'apprécie votre érudition, vous qui avez beaucoup lu.»

Ainsi, l'auberge de Tal Se commença à servir à ses clients le *koksu* de sarrasin. Ceux-ci, ne tarissant pas d'éloges sur le goût tout délicieux du mets, ne manquaient pas d'en manger deux bols.

La rumeur du *koksu* froid de Tal Se se répandit comme une traînée de poudre dans toute la ville de Pyongyang: en été où même le chien s'abrite sous l'ombre, un bol de son *koksu* froid suffit pour permettre à ses passagers en nage de cesser d'un coup de suer.

Sa saveur exquise qu'aucun village ne put imiter tint à celle de l'eau d'un petit puits devant la maison de Tal Se qui ne tarissait jamais.

On en est venu, avec la fuite du temps, à appeler le *koksu* de sarrasin froid *pyongyang raengmyon* et le village de Chansaemgol où habitait la famille de Tal Se commune de Raengchon.

Au milieu de l'époque du Coryo, un roi, une fois dégusté ce

Pyongyang raengmyon

Kogijaengban kuksu

pyongyang raengmyon, l'apprécia en propos suivants: je n'ai jamais goûté de mets aussi divin; grâce à cet aliment merveilleux, j'ai pu retrouver mon appétit pour sentir la joie de vivre.

D'après la découverte de la science, les éléments médicamenteux, notamment la rutine que contient le sarrasin, étaient efficaces tant pour prévenir non seulement l'hypertension et la sclérose artérielle mais encore l'hépatite et les troubles des organes digestifs que pour se remettre des fatigues et guérir l'inflammation de l'intérieur buccal. De nos jours, le *pyongyang raengmyon* était renommé au monde comme l'une des spécialités coréennes.

Le secret de la longévité

Au début de l'époque du roi Jangsu (394-491) du Coguryo, un vieux centenaire habitait dans le village de Sogikol à Pyongyang. En pensant à celui qui a joui d'une longue vie, on imagine en général qu'il serait d'une constitution colossale et aurait une force forte. Mais ce vieux était d'une taille moyenne et d'une carrure ordinaire.

Ce qui le distinguait des autres, c'était ses sourcils broussailleux noirs sans aucun cheveu blanc. Ses cheveux noirs et son teint coloré lui donneraient un âge moyen.

En effet, il y avait plus de dix années, le vieux de Sogikol avait des cheveux, une barbe, des sourcils tout blancs. Mais depuis quelques années avant son centenaire, sa barbe commençait à noircir en même temps que ses cheveux tant et si bien qu'il n'y avait maintenant pas un cheveu blanc. Ainsi, des lettrés ne purent retenir leur étonnement devant ses cheveux tout noircis, le fait qu'ils n'avaient su jusqu'alors que dans des livres.

Ce qui était surtout étonnant, c'était que ces deux vieux conjoints ont passé leur centenaire. La rumeur que les époux centenaires vivaient à Pyongyang se répandant partout, ils attirèrent l'intérêt de tout le pays.

Vivre longtemps est le vœu de tous. Des gens de tout acabit affluèrent chez le centenaire pour savoir ce qui l'avait fait jouir d'une longévité.

Or, le vieux de Sogikol apprit à ceux qui le visitaient le secret de sa longévité, mais ses propos différents l'un de l'autre étaient vraiment intéressants.

Mais ce qui était le plus intéressant, c'était que le vieux l'ignorait lui aussi.

Au début d'une année, la cour royale de Coguryo envoya à Pyongyang son vieux médecin fort en expérience et médecine pour y recueillir des renseignements sur la longévité.

Coguryo ne comptait depuis sa fondation que Thaejo, son 11e roi, qui a su vivre longtemps.

Son premier roi Tongmyong mourut à la fleur de l'âge, soit à 40 ans, et le roi Yongrakthae (Kwanggaetho) qui a réussi à doubler le territoire de son pays, ne vécut qu'à l'âge de 38 ans.

C'est pourquoi, des courtisans influents coguryotes, pour assurer à leur roi Jangsu une longue vie, prirent en catimini cette mesure nécessaire.

Installé à Pyongyang avec sa femme sous l'enseigne de paysan, il s'acheta une habitation dans le village de Sogikol. Un jour, il invita en privé à un repas, sous prétexte de fêter sa pendaison de la crémaillère, le vieux centenaire de ce lieu.

Le vieux invité, assis devant une table abondamment servie, fut ahuri de ce qu'elle était destinée seulement à deux personnes.

«Depuis l'antiquité, on considère comme un sage légendaire celui qui a vécu cent ans, appartienne-t-il des gens du commun. Donc, je vous ai invité ainsi en signe de respects envers vous.»

«N'est pas naturel que, dit le vieux d'un air confondu, qu'on soit ensemble à table en faisant venir de la cuisine votre femme?»

«Chez nous, je ne mange pas avec elle suivant la coutume familiale…Et je vous prie, lui répondit le hôte, de me tutoyer puisque j'ai 60 ans, un âge qui correspond à celui de votre fils.»

En faisant à sa femme, un cordon-bleu, préparer cette bonne chère, il avait intimement un calcul. La longévité du vieux était sans doute redevable, pensa-t-il, à la nourriture qu'il consommait quotidiennement; il lui était largement inimaginable, à lui qui était un simple métayer, de s'offrir des fortifiants aussi chers qu'*insam* sauvage ou andouiller.

A observer le vieux qui se servait, il constata que celui-ci mangeait également ce qui avait été servi à part, ne préférant rien en particulier. Il fut tout déçu de son intention échouée.

Quelques jours après, il fut invité au dîner offert par le vieux centenaire. Remarquant que sa vieille femme était assise à table, l'invité eut les yeux arrondis de surprise.

Le maître de la maison, voyant le visage ahuri du médecin, dit avec un sourire: «Chez moi, je partage la même table avec ma femme. Il n'y aurait aucun appétit même si l'on se fait servir tout seul un festin. Même la bouillie engraisse à condition qu'on en prenne ensemble.»

A son grand étonnement, il regarda la table où étaient servis seulement du riz cuit mêlé de millet, de la soupe de viande de poule, du plat de légumes sauvages, une assiette de morceaux d'on ne sait quel poisson rôti. Il goûta du poisson grillé censé être un alicament, qu'il trouva d'une saveur excellente.

C'était un poisson, à la fois glutineux, savoureux et douce, jamais goûté auparavant. A lui qui le scrutait il semblait n'avoir pas d'écaille.

«Mon vieux, quelle sorte de poisson est-il?»

«Ce n'est pas de poisson spécial; donc servez-vous en!»

A la réponse peu satisfaisante du vieux, le médecin se félicita intimement.

(Enfin, c'est une chance inattendue. Je découvrirai aisément ce qu'est ce poisson.)

«Il me semble que vous aimez la pêche à la ligne?»

«Bien sûr, lui répliqua le vieux d'un air joyeux, Pyongyang, ville pittoresque, abrite le fleuve Phae (le Taedong). Dès mon enfance, je prenais plaisir à y aller prendre du poisson. Voulez-vous y pêcher avec moi demain?»

«D'accord.»

Ainsi, ils allaient depuis le lendemain au fleuve avec la canne à pêche. Au cours de quelques jours de pêche de gobie, ils se familiarisèrent comme entre amis intimes.

Un jour, le vieux interrogea le médecin: «Mon ami aux cheveux

blancs! Vous aussi, vous faites souvent des jeux nocturnes?»

«Ah non, Environ une fois par mois…»

«C'est bien lamentable que vous ayez, à votre âge, un pénis si faible.»

Les propos fanfarons du vieux provoquèrent chez le médecin un sourire narquois. Ce jeu est impensable pour le vieux centenaire, sa vigueur soit-elle forte, pensa-t-il.

«Vous êtes impuissant sur le plan sexuel. Moi, je ne peux tenir que quelques jours.»

Le vieux lui semblait un grand vantard.

«Avec les paroles, on réussit à tout, dit-on.»

«Vous n'êtes qu'un novice. Même à la vieillesse, l'enthousiasme dans ce jeu demeure intact.»

Quelques jours après aussi, ils rentrèrent de leur pêche avec un sac de gobies.

«Vous emporterez chez vous toute la prise d'aujourd'hui. Moi, je tirerai ma part de l'étang.»

Arrivé à l'étang, le médecin, curieux de savoir ce que le vieux allait en retirer, scruta son action.

Celui-ci se déshabilla à un endroit ensoleillé, en se parlant à soi-même: «Je ferai ici un peu de sport avant de rentrer». Ayant amoncelé un amas d'herbes sèches, il se déshabilla pour entrer dans l'eau.

Entièrement plongé, sauf la tête, dans l'eau où flottaient des pièces de glace, il jeta ce qu'il avait pris du fond de l'eau en criant:

«Mettez cela dans le sac!»

Voyant une chose rouler à terre, une peur prit le médecin à tel point qu'il tomba sur le derrière: (Mon dieu! Ce doit être un serpent.)

A lui qui reculait devant quelque chose de monstrueux le vieux cria: «N'ayez pas peur! Ce n'est qu'un poisson. Mettez-le vite dedans!»

Enfin, il scruta ce qui se tordait au sol était un poisson à nageoire semblable à un serpent. A le tâter, il lui inspira de la répugnance comme un serpent lisse et froid.

Des poissons ramassés dans le sac se comptaient à plus de quinze. Sorti de l'eau, le vieux mit feu à des feuilles mortes amoncelées.

«Ce poisson, n'est-ce pas le même que nous avons déjà goûté?»

«Vous voyez, le secret est bon en quelques circonstances. Donc, ne me questionnez pas davantage!»

Le lendemain aussi, ils déjeunèrent au lieu de pêche; le médecin remarqua que le panier de repas contenait toujours du poisson grillé auparavant goûté.

«Mon vieux, je vous prie de me dire la vérité en me prenant pour petit-fils. Quel est, en vérité le poisson que j'ai mangé?»

A la question du médecin le vieux répondit avec un visage rouge: «Comment vous révéler ce qu'il est?... Vous n'auriez plus désormais le désir d'en goûter si vous le savez…»

«En tous cas, je tiens à le connaître.»

«D'accord. Quand j'étais enfant, j'ai beaucoup souffert d'une

otalgie, à laquelle étaient inefficaces les remèdes de médecins. Un jour, ma mère m'amena chez une vieille qui habitait dans un village d'au-delà d'une rivière. Elle était, selon la rumeur, experte dans la guérison de cette maladie. Voyant dans mon oreille, elle déclara d'un ton anxieux que j'avais failli être atteint d'une surdité complète. Ayant fait entrer dans mon oreille qui souffrait quelques gouttes d'un médicament liquide, elle me recommanda de répéter de retour chez moi cette administration avec cette potion qu'elle avait mise dans un flacon pour moi. Or, cette potion magique me guérit complètement de mon mal d'oreille au bout d'à peine dix jours.

Je la revis avec un coupon de tissu pour la remercier de son bienfait. Tapotant affectueusement mon dos en signe de son contentement pour mon acquittement, elle finit par me révéler sa recette consistant à utiliser l'huile d'anguille. Et le poisson qui suscite votre intérêt n'est qu'une anguille vidée d'huile.»

«Depuis quand, mon vieux, vous commencez à manger de l'anguille?»

«Ma consommation de ce poisson a débuté depuis que je guérissais les gens de leur otalgie. Des anguilles vidées d'huile, je les ai saumurées, au lieu de les jeter, pour consommer jusqu'à ce jour.»

«Vos enfants aussi, ils s'en nourrissent?»

«Ce poisson, quoique hideux à voir, est délicieux. Tant et si bien que moi, ma femme et mes enfants, en mangent tous.»

Anguille grillée

Soupe d'anguille

La découverte que le médecin a finalement faite du secret de la longévité le mis aux anges. Tous les maux de l'homme étant un abcès comme l'otalgie, la consommation quotidienne d'anguilles grillées fortifierait tous ses organes, pensa-t-il, mais comment faire si ce poisson ne foisonne pas?!...

Comme si le vieux avait lu dans le cœur du médecin, il lui apprit que ce poisson vivait dans toutes les rivières du pays, y compris celle Phae et alla jusqu'à lui révéler la méthode de le pêcher et la recette de cuisiner avec le poisson.

Quelques jours après, le médecin partit à l'anglaise pour le palais royal avec la recette de préparation d'un plat à base de l'anguille – couper d'abord une anguille vidée de ses entrailles et de son os dorsal, la couper ensuite en morceaux convenables, saucer enfin ceux-ci avant de les griller – qu'il avait soutirée au vieux centenaire.

Deux mois se passèrent encore depuis lors, quand le médecin revint chez le vieux du village de Sogikol. Il lui révéla sa vraie identité et lui transmit également un présent offert à lui par le roi. Ainsi le rôti d'anguille compta-t-il parmi les spécialités de Pyongyang. Le roi Jangsu a pu jouir, dit-on, d'une longévité grâce à ce mets.

Le rôti d'anguille, pour ses éléments efficaces à la prévention de maladies, en particulier tuberculose, cancer, attire actuellement l'intérêt des gens comme un alicament d'ordre mondial.

Samgyethang

Le *samgyethang* est un mets spécial de la région de Kaesong. Pour son effet actif sur la santé de l'homme, il était depuis l'antiquité considéré comme un alicament. Il date de l'époque où Kaesong était la capitale du Coryo.

Au début de l'époque du Coryo, un jeune dénommé Ma Rung habitait dans un village situé au pied du mont Chonma et loin de plusieurs dizaines de *ri* au nord de Kaegyong (ancienne appellation de Kaesong). Il venait de se marier.

C'était un jour tout au début de l'été d'une année.

La nuit avait beau s'avancer, Ma Rung ne parvint pas à s'endormir et se tourna souvent dans son lit. Ce n'était pas à cause du vent qui hurlait dans l'épaisse forêt d'une colline derrière sa maison ni du bruit d'un ruisseau qui coulait entre les rochers.

A l'esprit de lui qui se sentait toujours mal à l'aise dans l'insomnie revinrent des épisodes du passé.

L'année passée, il se maria avec une jeune fille du village de pêchers à Kaegyong.

A peine de retour du Kaegyong il y a quelques jours, où il avait été pour certaines affaires, son père l'appela près de lui pour dire ce qui suivit: «Cette fois, j'ai passé chez la famille de ton épouse. Or, j'y ai constaté que ton beau-frère se trouvait en très mauvaise santé. Sa santé

si fragile à ses dix-huit ans, soit à la fleur de l'âge, me donne à penser à son incapacité ultérieure à assumer une fonction digne d'un homme. Tu devras avoir soin de lui à la place de ton beau-père qui n'était pas revenu de son champ de bataille. Vas-y demain sans réplique!»

Ma Rung remarqua déjà, le jour de son mariage, la faible constitution de son beau-frère. Mais il pensa, ayant appris de sa nouvelle mariée que celui-ci était né faible, qu'il n'y ferait rien.

Le lendemain, suivant la recommandation de son père, il partit pour la maison de la famille de sa femme avec un sac de riz destiné à son beau-frère.

Sa belle-mère, ayant appris le motif de la venue de son beau-fils, dit en essuyant ses larmes au coin des yeux: «C'est l'exécrable ennemi étranger qui est à la source de tous les malheurs de notre famille; la mort de mon mari au champ de bataille, la santé délabrée de mon fils… La misère noire d'une famille sans maître a rendu déplorable sa santé. Cependant, ne t'en inquiète pas tant qu'il ne garde pas encore le lit.»

Ma Rung, qui se contentait d'aider les travaux ménagers de la famille de sa femme, rentra chez lui aujourd'hui, faute de mieux. Son père s'emporta contre lui qui n'avait rien fait pour son beau-frère: «Tu es vraiment bon à rien.»

Il était si dépité de l'admonestation de son père qu'il en voulut à sa femme qui dormait près de lui. (Il est tout injuste qu'elle dorme tranquillement alors qu'il se fait blâmer à cause de la santé de son frère.)

Dans son for intérieur, il déversait ainsi sa bile contre sa femme, quand il finit par s'endormir vers l'aube.

Réveillé en sursaut par sa femme d'un profond sommeil jusque très tard dans la matinée, il réprimanda celle-ci: «Pourquoi tu me laisses dormir si tard?»

Elle lui répliqua avec un petit sourire aux lèvres: «Mon cher beau-père me dit de vous laisser dormir suffisamment…»

Ma Rung acheva hâtivement sa toilette, quand son père entra de dehors pour lui dire en lui tendant un paquet enveloppé dans le carré de tissu: «Tu emportera ce paquet aujourd'hui chez la famille de ta femme. Je me suis enfin procuré de quelques racines d'*insam*, plante médecinale qui est la meilleure pour guérir l'asthénie. Si l'on fait à ton beau-frère en manger, cela le rendra robuste en peu de temps. Le service militaire étant obligatoire pour chacun des hommes, il est de leur devoir que d'aller lutter dans les champs de bataille en cas d'une guerre. Or, ton beau-frère est maintenant incapable, avec sa santé aussi débile, de venger son défunt père, non moins l'honneur de la patrie. Mais, si l'on veille sur lui dès à présent, cela le rétablira sûrement de sorte qu'il s'acquitte de son rôle d'homme.»

Regardant le visage souriant de son père, il était ému.

(Pourquoi pas moi, je n'y ai pas pensé comme mon père? Donc, je mérite bien son reproche au sujet de mon beau-frère.)

Son père, le pressant de partir, lui recommanda: «Il faut d'abord consulter un médecin avant de consommer de l'*insam*.»

Ayant atteint d'une seule haleine Kaegyong qui était loin de plusieurs dizaines de *ri*, il invita, suivant le conseil de son père, un célèbre médecin dénommé Sol, qui, après un examen minutieux de son beau-frère, lui dit en privé:

«Quelle chance! Votre beau frère n'est qu'un débile. Il n'est encore atteint d'aucune maladie grave. Des soins méticuleux le rendraient apte à s'acquitter d'une fonction d'homme.»

En apprenant du médecin que son beau-frère qu'il croyait atteint d'une maladie incurable pourrait se relever à condition qu'il jouisse d'un bon soin, Ma Rung rendit un soupir de soulagement et questionna le médecin:

«Eh bien, j'ai sur moi quelques grandes racines d'*insam*, qu'en pensez-vous si je les lui administre?»

Le médecin, souriant, hocha la tête de droite à gauche:

«L'*insam*, quoique efficace à la santé, produit son grand effet à condition qu'il est employé à un temps propice.»

Et il ajouta en indiquant, la main levée, la direction du mont Ryongsu.

«Dans un village au pied de ce mont habite un vieillard de 90 ans. Si vous lui dites que je vous ai envoyé à lui, il vous apprendra sans faute une formule secrète. Faites selon cette recette avant de revenir me voir!»

Ayant donné congé au médecin, il se porta chez le vieux, où il le trouva en train de donner dans la cour des grains à ses plusieurs dizaines de poules et coqs moyens.

Après avoir poliment salué le vieux maître de la maison, Ma Rung l'informa du motif de sa visite.

Le vieux, ayant appris ce qui l'avait amené chez lui, le traita amicalement.

«L'affaiblissement physique fait d'abord perdre l'appétit. Cela aggrave ainsi l'asthénie au point de tomber forcément d'une maladie grave. Mais il n'y a pas lieu de vous tracasser trop. Si je déborde, plus que personne, de vigueur pour vivre longtemps, cela est dû au décocté à base de poule moyenne et de quelques herbes médicinales que je consomme chaque été. La consommation de cette substance liquide permet d'avoir un bon appétit même dans les chaleurs canicules.»

«Vous gagnerez à m'écouter attentivement, poursuivit le vieux d'un ton péremptoire en voyant le visage peu assuré de son interlocuteur. De tout temps, des gens pauvres n'ont pu se payer des matières aussi coûteuses que l'*insam* ou l'andouiller. Aussi ont-ils employé, pour traiter leurs maux, des choses médicinales qu'on se procure aisément pour peu qu'on s'efforce physiquement. La négligence d'une chose banale risque de faire manquer une chance rare.»

«Je garderai dans mon esprit votre enseignement.», répondit Ma Rung au vieux qui semblait lire dans sa pensée intime.

Même la loche, à force de vivre, devient un dragon, pensa-t-il, son instruction a donc une valeur de maxime.

Le vieux, prenant dans le groupe de poulets un tout couvert de plumes noires, ajouta en le lui tendant: «Un poulet tout noir comme celui-ci est meilleur pour le renforcement de la santé. En général, on

le désigne comme un poulet médicinal. Un poussin sorti de l'œuf au printemps devient un poulet après une centaine de jours d'élevage, quand les chaleurs viennent. Dans son intérieur vidé, on met trois cuillères de riz glutineux, une petite quantité de jujube et de marron, trois ails écorcés avant de le fermer en coudant à fil. Ensuite, on le fait bouillir à grand feu afin de le manger en été. Si l'on renouvelle cette consommation une fois par trois jours, cela aidera à renforcer la santé et à ne pas souffrir de la chaleur d'été. Il est naturel que une bonne santé en été permet de passer aisément l'hiver de la même année.»

«Le bouillon de poule serait, à mon avis, plus efficace que celui de poulet?»

Le vieux désapprouva son opinion en hochant la tête de droite à gauche:

«Le secret se cache dans une chose banale. Contrairement à la poule à os et viande durs, le poulet tendre à la fois de chair et d'os. Donc, le bouillon de poulet fait un effet meilleur sur la santé de l'homme.»

«Comme vous voyez, mon foyer abonde en poulets médicinaux. Vous en emporterez autant que vous le voulez» dit le vieux en indiquant sa volaille à son jeune client tout joyeux.

Ma Rung demanda d'abord trois poulets en s'inclinant profondément. Les emballant, il suggéra sa pensée: «Mon vieux, qu'en pensez-vous si l'on y ajoute de l'*insam*?»

Le vieux approuva l'opinion de Ma Rung d'un air admiratif: «Vous avez raison. Je pense moi aussi qu'il serait vraiment préférable d'y ajouter de l'*insam*, une plante médicinale célèbre pour son efficacité

à la longévité. Vous êtes un homme capable de comprendre aisément le conseil d'autrui.»

A Ma Rung qui se dirigeait d'un pas léger vers la maison de la famille de son épouse vint une idée: l'*insam* moyen doit être adéquat à une poule moyenne. Il revint sur ses pas en direction de la maison du docteur Sol.

Ayant appris la raison du retour de son client, le docteur lui expliqua en détail: «C'est une bonne idée. L'*insam* va très bien au poulet. Quant à l'*insam* à choisir, il faut tenir en compte son âge qui importe pour ses effets. En outre, l'état de santé et l'âge de son consommateur y comptent aussi. Il en va de même pour l'*insam*; l'*insam* grand convient bien aux adultes robustes, tandis que l'*insam* petit aux enfants, aux vieillards ou aux gens chétifs.»

«Mon docteur, dans notre village, on tient pour un *insam* très efficace l'*insam* âgé de 6 ans.»

«Vous avez raison. Ce genre d'*insam* convient bien à un poulet destiné au soin de santé. Alors, maintenant il s'agit d'en choisir le nombre. Je vous propose le trois, nombre de bonheur. Si j'ajoute un mot, vu la théorie de *yin* et *yang*, pour votre beau-frère, la poulette vaudrait mieux que le poulet.»

Ma Rung regarda dans le filet qui contenait des poulets qu'il trouva tous femelles, à sa surprise heureuse.

(Comme le conseil du vieux est excellent! Comment puis-je me procurer d'un *insam* convenable?)

Le docteur, lisant dans le cœur de son client, lui conseilla d'aller chez un pharmacien échanger l'*insam* qu'il avait sur lui pour un *insam* adéquat.

Ainsi fit-il servir ce jour même à son beau-frère un poulet bouilli à petit feu avec de l'*insam* petit. Celui-ci, qui en avait consommé plusieurs, chaque poulet en espace de trois jours, ce mets médicamenteux baptisé *samgyethang*, vit sa santé s'améliorer à vue d'œil.

Man Gil, son beau-frère, qui avait auparavant eu du mal à vider même un bol de riz cuit, commença à prendre deux portions. Sa

Samgyethang

belle-mère, se félicitant de voir augmenter sensiblement l'appétit de son fils, mit son ardeur à lui servir autant de repas qu'elle pouvait. Elle n'en finissait de se vanter çà et là dans le village de son gendre à qui son fils devait de pouvoir s'exercer avec zèle à l'art martial, lui qui, auparavant maigre comme un clou, ne quittait jamais l'ombre pendant la canicule.

Devenu un véritable hercule, Man Gil, en cas d'une agression étrangère, partit en premier avec son beau-frère pour le front où il accomplit de brillants exploits.

«Sans vous, ma gloire d'aujourd'hui est inconcevable. Je n'oublierai jamais votre bienfait.»

Ma Rung lui dit en lui prenant les mains: «Vous aurez dû en être reconnaissant, non à moi, mais à notre patrie qui nous donne de l'*insam* et du poulet. Aussi devrons-nous faire tous nos efforts pour la défendre de nos mieux.»

Le jour où Man Gil rentrait du champ de bataille, le docteur Sol révéla aux gens la recette de *samgyethang*. Mis au courant de ce que *samgyethang* était excellent pour soigner une santé débile, on se procura à l'envi de l'*insam* et du poulet. Le *samgyethang*, pour son goût délicieux aussi, est devenu ultérieurement une spécialité de Kaesong.

A nos jours, il est très apprécié comme un alicament qui procure une vigueur mystique non seulement aux malades et aux gens faibles mais encore tant aux hommes et femmes qu'aux vieillards et enfants.

Umegi servi au banquet

Son nom original fut l'«umyogi». Non seulement d'une saveur à la fois sucrée et d'une odeur de parfum mais également des éléments efficaces à la santé, il est une spécialité de la région de Kaesong préférée par tout le monde, y compris vieux et enfants.

Sa célébrité tient encore à une histoire significative. D'autant plus que son goût est exquis.

A l'époque du Coryo, un vieillard, surnommé Han Yoldul, vivait dans le village de Sunghaktong à la ville de Kaegyong. Son vrai nom était O Nam. Son sobriquet tirait d'un épisode vraisemblable.

Marié tôt, il devint à peine en quelques années père de plusieurs filles nées à un an d'intervalle tant et si bien qu'on le désignait avec un «riche de filles» ou bien un «chef de jupes».

Contre son ambition d'avoir un fils, des jumelles lui tombèrent à la fin. Devenu déjà père de douze filles avant de franchir la trentaine, il fut appelé Han Yoldul par les gens qui voyaient en lui le talent de procréer des filles.

A mesure que ses filles avançaient en âge, de plus nombreuses sources d'inquiétude le prirent. Marier à tour de rôle ses douze filles lui était un souci perpétuel. Cela assombrit tout le temps son visage. A la faveur de la beauté de ses enfants, il réussit à les marier sans accroc, excepté ses jumelles.

Or, ces derniers jours, un autre sujet d'inquiétude fit sortir souvent de sa bouche des plaints. S'il a marié ses dix filles avec des jeunes de la même localité, il tenait bien à envoyer loin se marier ses deux benjamines jumelles.

Et une autre idée le hantait: comment célébrer tous ses dix gendres qui allaient rentrer avec de grands exploits dans leur bataille contre les agresseurs étrangers.

Selon la rumeur, même le roi entendait accueillir devant le palais royal les guerriers victorieux. C'est naturellement nous, parents de ces derniers, qui devront leur réserver un accueil chaleureux, pensa Han Yoldul.

Tout le village se pressait déjà pour préparer la réception des militaires: égorger porc, cuisiner gâteau de riz, préparer boisson alcoolique. Han Yoldul aussi se creusait la tête pour trouver une solution meilleure. C'est pour leur réserver un accueil particulier qu'il se creusait la tête.

Au bout de réflexions faites jusqu'à la tombée de la nuit, il se leva en tapant la main sur ses genoux. Rentré chez lui, il prescrit d'un ton sérieux à ses jumelles: «Dépêchez-vous d'aller dire à tes aînées de venir ici. Il s'agit de discuter d'une question importante cette nuit même.»

Il regarda d'un air satisfait ses douze filles qui emplissaient une chambre. Convaincu qu'une discussion avec elles aboutirait sûrement à une mesure idéale, il leur dit;

«Vous avez dû savoir l'on-dit. Alors que même le roi entend accueillir ses militaires triomphants, comment nous resterons sans rien faire, nous qui avons envoyé au front nos hommes? N'hésitez pas de me dire ce que vous pensez sur cela!»

Comme si elles s'y attendaient, elles exprimèrent à tour de rôle leurs avis en commençant par la fille aînée. Leur pensée put résumer en ceci: recevoir leurs chéris qui sont de retour triomphal avec des mets délicieux préparés de leurs propres mains.

Leur mère, qui, assise près de son mari, regardait d'un œil content ses filles, ajouta de sa part: «Je suis d'accord avec votre idée, mais je veux savoir quels aliments que vous imaginez et comment les cuisiner… moi, je pense épuiser ce que nous avons pour du riz glutineux.»

Quant au riz glutineux en question, les deux vieux époux l'ont réservé peu à peu pour les noces de leurs filles.

«Comme il faut battre le fer quand il fait chaud, toute la famille s'attellera sans tarder à notre travail.»

Emues par le cœur sincère de leurs parents, elles dirent qu'elles offriraient de leur plein gré tout ce qu'elles avaient: riz blanc, huile de sésame, sucre d'orge mou, coq reproducteur, etc.

Dès le lendemain, le foyer de Han Yoldul s'anima comme une maison en fête de noce. Or, une fois les préparatifs de réception débutés, chacun s'obstina dans ses plats à cuisiner. Aussi convint-on que l'on préparera les mets selon la sixième fille Kum Dol censée être instruite parmi les autres.

Celle-ci proposa le gâteau de riz préparé comme le *yakgwa* (gâteau au miel), et tout le monde approuva son opinion.

Le *yakgwa* était l'une des spécialités de Kaegyong dont la recette était de préparer d'abord une pâte à base de farine délayée additionnée de miel, d'huile de sésame, de vin, ensuite d'en frire des morceaux à l'huile de sésame et enfin de les enduire de miel. Mais il soulèva aisément le cœur à force de manger. Donc, il se consommait comme une collation.

Tout le monde, disant que l'association du goût particulier du *yakgwa* à l'avantage du gâteau de riz qui permette de manger à satiété donnerait sûrement le jour à un plat idéal, travailla avec entrain.

Ainsi préparait-t-on d'une part une pâte mélangée à une quantité égale de farine de riz glutineux et de celle de riz et ajoutée de liquide de sucre d'orge et de vin. Et d'autre part, on fit bouillir du sucre d'orge mou dans l'eau de gingembre macéré ainsi que de l'huile de sésame. Ensuite, on moula avec de la pâte des morceaux ronds et petits comme une main de bébé au centre desquels ont été enfoncés des jujubes détachés de noyaux.

Enfin, on frit ces petites boules de pâte dans de l'huile de sésame bouillonnante pour plonger dans la liquide de sucre d'orge. Han Yoldul goûta ce plat dont la saveur était très exquise. Gluant et doux, sucré et parfumé, il invita à manger tout soûl, dirait-on.

«Et bien, ce nouveau gâteau de riz est assez délicieux pour ravir nos gendres qui rentrent du front. Il en serait de même pour les autres…

Umegi

Ecoutez-moi, mes filles! Nous préparerons quantité de ce mets délicieux pour accueillir joyeusement nos militaires triomphants.»

Somme toute, sa famille, le jour du retour triomphal des militaires, alla les accueillir à la gare de Yongpha avec quantité de nouveaux mets sur le dos ou sur la tête.

Les gens qui partageaient leur joie de se revoir avec leurs membres de famille, leurs maris, leurs enfants, s'assirent en cercle ça et là dans une plaine longue d'une dizaine de *ri* dès que fut annoncé le signal de repas.

Autour de divers aliments furent assis ses gendres, filles et membres de ces derniers. Son gendre le plus aîné, qui fixait ses yeux sur le nouveau plat, dit en jetant un regard circulaire vers l'assistance.

«Mes bien chers, je vous propose de servir ce plat délicieux à notre commandant en chef qui a bien voulu prendre soin de nous, ses soldats et dont l'habileté ingénieuse nous a apporté l'éclatante victoire d'aujourd'hui.»

Emu par le cœur généreux de son gendre aîné, Han Yoldul l'approuva en lui tapotant sur le dos: «Vous avez bien dit, c'est cela qui convient.»

«Merci de votre acquiescement. Alors avec quel nom désigne-t-on ce nouveau gâteau de riz?» A cette question de son gendre, le vieux poussa «mon dieu!», en se tapant sur le front. Trop absorbé par la cuisine de mets, il oublia entièrement de le baptiser.

«Maintenant, on lui donnera son nom.» A ces mots du père de son gendre aîné, Han Yoldul le regarda d'un œil suppliant pour dire: «Comment faire?»

Alors, celui-ci lui répondit en esquissant un sourire: «Je vous assure que c'est bien facile de le désigner avec un nom. Pour signifier le dévouement qu'ont mis nos brus à cuisiner cet aliment destiné à leurs chers maris qui avaient su défendre leur patrie, je pense que ce serait préférable de le dénommer: *umyogi*.»

Cette appellation, simple au premier abord mais vraisemblable au fond, qui lui plaisait, il donna son consentement au père de son gendre en lui prenant les deux mains.

Aussi ce plat parvint-il à la table du commandant en chef, qui, le trouvant d'un goût excellent. Donc, le dernier veilla à en servir au banquet offert en l'honneur de la victoire dans la guerre.

Au banquet donné quelques jours après tant au palais royal qu'au champ de polo en l'honneur des militaires victorieux, on vit ce plat dénommé *umyogi* être servi. Les miliaires invités, s'en servant, ressentirent une fois de plus que le soutien et le dévouement sincères des femmes au pays natal leur avaient été un encouragement agissant. Ultérieurement, il fut renommé comme une spécialité de Coryo, celle de Kaesong.

Ultérieurement, le nom: *umyogi* devient, avec la fuite du temps, *umegi*. Même aujourd'hui, sa popularité reste intacte parmi tout le monde, y compris hommes et femmes, vieux et enfants.

Crabe saumuré efficace à la prévention de l'héméralopie

Parmi les aliments de la nation coréenne, on en compte bon nombre qui aident à la santé de l'homme avec leur bon goût et en relevant sa résistance.

C'est le crabe saumuré qui en fait partie, peut-on dire.

Le crabe qui vit dans les petits ruisseaux, les rizières, les étangs, les lacs et les rivières se consomme grillé, bouilli ou saumuré. Son goût particulier ne sera autre que celui qu'on savoure, saumuré.

Sa renommée comme l'une des spécialités nationales remonte au début du temps de Coryo.

A l'époque, vivait à Kaegyong un médecin célèbre dénommé Song. Une année, il se rendit à la forteresse de Honghwa appelée à défendre la région frontalière. Ce qui y causa sa douleur de cœur, il s'agissait de l'héméralopie dont souffraient bon nombre de militaires. Cette maladie tient à la faiblesse de la rate, du rein et du foie, en un mot à la malnutrition.

Rentré chez lui, il perdit de l'appétit et ne trouva de sommeil, tant l'aspect de militaires atteints de cette maladie le hantait.

(A qui dois-je de vivre tranquille en mangeant trois repas chauds

dans une chambre chauffée. C'est justement grâce à nos militaires qui assurent la défense des régions frontalières. Moi, qui me contente de soigner les malades, assis dans ma chambre, sans tenir en compte la peine de nos défenseurs, je suis en effet indigne d'être considéré comme un médecin excellent.)

A l'homme, les jambes sont comme des ailes, et les yeux comme une vie. Pour l'homme, les yeux coûtent le plus cher, dit-on. Au bout de réflexions faites toute la nuit, il se décida à soigner avec dévouement des militaires malades.

La maladie en général est facilement attrapée, mais elle guérit difficilement. On négligeait en général l'héméralopie puisqu'elle n'était pas une maladie aiguë. La consommation suffisante pendant quelques mois de foie d'animaux, porc et bœuf en particulier, était la solution meilleure de la guérir, mais elle ne convenait pas aux guerriers qui vivaient loin aux confins du pays.

Assis seul dans sa chambre, le vieux médecin s'absorba dans sa méditation pour trouver un moyen idéal, en se rappelant ce qu'il avait lu jusqu'à son âge d'environ 60 ans dans les livres de médecine, mais en vain.

«Hélas! Probablement, la vieillesse me trahit.» Il laissa sortir un soupir de sa bouche. Il mit cinq jours entiers à chercher une recette dans tous ses livres de médecine, mais il ne la trouva nulle part.

(Je crois que je l'ai remarquée dans quelque livre. C'est étrange que je ne réussisse à la trouver.)

«Mon vieux, pas encore?», questionna sa vieille femme qui entrait de la cuisine.

«Ne me gêne pas!» Répondant à sa plainte par un petit sourire elle entra dans une autre chambre. «C'est bien probable qu'il y ait dedans ce que vous cherchez.» Elle mit devant son mari une boîte en bois qu'elle avait emmenée de l'autre chambre.

Son visage, qui contemplait un bon moment la boîte en bois, s'éclaircit tout d'un coup. Elle était un patrimoine légué depuis le temps de son grand-père. Il se hâta de l'ouvrir pour découvrir un livre épais fait de papiers blancs. Il commença à le feuilleter, et un bon moment après, il poussa un cri de joie.

«C'est exact ça, comment je n'aurais pu y penser?»

«Mon vieux, c'est bien vrai que tu cherchais?»

«Je l'ai enfin trouvé. On dirait que j'ai cherché un enfant sur mon dos…»

Il rit aux éclats et ajouta en regardant sa vieille femme d'un œil tendre. «Ma chérie, comment tu as deviné ce que je pense?»

«Et pourquoi tu ne m'estimes pas toujours à juste valeur?»

«Tu as bien raison, et j'apprécie ta valeur.»

Le livre de médecine qui ravit à tel point le médecin Song fut

un livre où étaient copiées les recettes de l'ouvrage médical du temps du Coguryo. La famille Song qui a débuté depuis le temps du Coguryo dans la médecine quitta le fort Pyongyang avec la chute du Coguryo pour s'installer au pied du mont Song-ak. Là-bas aussi, elle continua à exercer le métier de médecin. Décampé de justesse, son ancêtre écrivit dans un livre ce qu'il pouvait remémorer, et le transmit ultérieurement à ses descendants. A ce livre furent ajoutées les expériences acquises dans le traitement des malades. Ce fut en effet le trésor des trésors de sa famille.

Ce trésor contenait la recette qu'il cherchait tant. Elle fut si simple qu'il n'arriva pas à évoquer le mot: crabe.

Le crabe était vraiment indiqué pour prévenir ou guérir l'héméralopie. Nos ancêtres ont de tout temps reconnu la valeur du crabe qui grouille dans les rivières et les étangs; il était non moins efficace que la viande de bœuf ou de poule tant au soin de santé qu'à la guérison de l'héméralopie.

« Ma chérie, c'est le crabe qui m'a sauvé. Ecoute-moi, j'ai constaté à la région frontalière que nombre de nos militaires souffraient d'héméralopie. Le service militaire qu'ils endurent longtemps dans la sous-alimentation et la peine leur a nécessairement procuré cette maladie. Aussi suis-je décidé à les soigner.»

Il visita sans délai son voisin, batelier, pour apprendre de lui l'art de prendre le crabe. Dès le lendemain nuit, il se dirigea avec son fils vers la rivière Jukbae sous le pont Hwanggyo à l'ouest de Kaegyong. Selon le batelier, le crabe, apeuré de nature, ne sort pas de son trou le jour ou la nuit claire, mais seulement dans la nuit noire; il mue une fois par an comme la cigale, et prend du poids en automne.

On était justement en automne où le crabe grossit. La nuit même, il jeta avec son fils un filet à crabes sous le pont Hwanggyo pour récolter une prise abondante.

Dès ce jour-là, le vieux Song fit bouillir dans une marmite tous les crabes pêchés et les sécher au soleil au point qu'ils emplissent la cour de sa maison en quelques jours. Il broyait au mortier des crabes séchés, quand sa femme, qui en tamisait la poudre dans un baquet, le questionna à brûle-pourpoint:

«Mon vieux, quelle quantité de ce poudre doit-on prendre en quels jours pour être guéri de cette maladie?»

«La prescription du livre de nos ancêtres veut qu'on en prenne trois fois par jour, soit trois cuillères entières pour chaque fois, voire pendant deux ou trois mois…»

«Quoi donc, trois cuillères? Comment on prend du médicament en une quantité aussi abondante? Nul au monde ne consentirait à prendre cette poudre semblable à une poussière de pierre, je te jure.»

Au dire de sa femme il ne trouva pas de mot à dire. Il lui donna

raison: personne n'aurait accepté de consommer de la poudre de crabe rude, pour bonne qu'elle fût à la santé.

«Ma vieille, comment dois-je faire?»

«Déjà au début, tu as pensé à tort. Puisque le crabe est un poisson délicieux, il vaudrait mieux d'en manger comme un mets d'un repas.»

«Un mets d'un repas?! Comment faire?»

«Si l'on le saumure bien, son goût savoureux fera venir de l'eau à la bouche de tout le monde.»

«Le saumurer pour consommer? C'est une recette jamais entendue. Alors, il s'agit maintenant de savoir comment envoyer jusqu'à la région frontalière énormément de crabes ainsi saumurés.»

«Pas la peine de t'inquiéter. Une fois informés de la valeur fortifiante du crabe, les militaires emmèneraient ce poisson saumuré en allant relayer leurs confrères aux confins du pays, si loin qu'ils soient. Là-bas aussi, on s'en procurerait aisément.»

«C'est une bonne idée, attelons-nous tout de suite au saumurage de crabes!»

Les deux vieux ne tardèrent pas d'en emplir des jarres pour saupoudrer de sel dessus. Après trois jours, le vieux médecin en ouvrit le couvercle pour être pris de stupeur, tant une odeur âcre de crabe pourri piqua son nez.

Le saupoudrage avec du sel suffisant ne vaut pas toujours… J'ai

eu tort de suivre l'avis de ma vieille. La consommation de crabes saumurés n'est pas de tradition. C'est raisonnable de les sécher dès maintenant, se plaigna-t-il. Son fils l'aborda pour lui suggérer:

«Mon père, A mon avis, il y aura lieu de verser dans les jarres de crabes de l'eau salée. Le crabe n'ayant pas de coquille mince comme celle de langoustine et impossible à enlever la coque comme un coquillage, son jus insuffisant a probablement provoqué une pourriture.»

A la réflexion, il donna raison à son fils; le *kimchi* hors d'eau salée se trouve couvert de moisi blanc.

«Voilà ce qui est exact.»

Le même jour, les trois de sa famille plongèrent avec entrain des crabes dans des jarres pleines d'eau salée. D'une jarre qu'il ouvrit quelques jours après sortit une odeur suave comme celle de crevette saumurée. Le père goûta d'un doigt l'eau dans la jarre.

Il trouva un peu insipide la soupe salée. Le goût salé s'absorba dans l'intérieur de crabe. Ayant en saisi la raison, sa femme entra tout de suite dans la cuisine pour mijoter la soupe salée de jarre dans une marmite. Après, elle reversa cette soupe mijotée dans la jarre.

Le lendemain matin, le crabe saumuré fut enfin servi au petit déjeuner. Le vieux médecin enleva la coquille d'un crabe saumuré et découvrit son intérieur jaune comme un jaune d'œuf. Il en

goûta un petit morceau qu'il trouva d'une saveur un peu sucrée et savoureuse ainsi que d'un goût exquis de la fermentation. Il poussa une exclamation de joie: «Ce mets ferait manger à satiété. Il peut égaler en goût même le coquillage salé. Nos militaires seront ravis de ce mets.»

Les membres de sa famille, après un bon repas avec ce mets savoureux, saumurèrent le matin de ce jour-là l'ensemble des crabes dans un grand pot de terre.

Désormais, il ne cessa d'insister sur l'efficacité de crabe saumuré devant ses visiteurs et clients en leur assurant que sa consommation améliorerait la vue au point de lire un livre même au clair de lune. Son opinion agissait fort sur l'âme de tout le monde.

Avec la rumeur sur l'envoi de crabes salés par le célèbre médecin Song de Kaegyong, une vague de consommation de ce mets gagna rapidement le pays. D'autant plus qu'il coûtait bon marché, avait un goût délicieux, était efficace à la santé.

Chose étrange, c'est qu'il devient toujours plus savoureux avec le temps. Il est naturel que la cuisine de tout aliment se perfectionne au fil des jours.

Quelques années plus tard, dans une maison, on saumura des crabes dans la sauce de soja, au lieu de l'eau salée. Le crabe ainsi saumuré a donné lieu à une saveur incomparablement plus exquise

que lors de son saumurage dans l'eau salée. Désormais, le saumurage de crabe dans la sauce de soja commença à devenir une vogue.

Cette nouvelle recette influa sur la modification de son nom. Ceux qui en mangeaient, y compris les militaires en service aux confins du pays, n'ont souffert de l'héméralopie.

«Nouvelle mariée de germes de soja»

Les germes de soja servent en général depuis l'antiquité de matières à la cuisine de mets dans chaque foyer coréen. Faciles à cultiver, ils abondent en vitamine C et, une fois cuisinés, relèvent l'appétit.

Naguère, au temps du Coguryo, un couple d'époux vivait en bonne entente dans le village de Jolgol au pied du mont Ryong-ak à Pyongyang.

Le mari Ko Jin Gang était robuste de corps avec une droiture d'âme, et sa femme Namuri était belle et docile. Le foyer une fois formé, ils vécurent très heureux.

Or, l'appellation de l'épouse «Namuri» tenait à un épisode un peu ridicule: son père, fils unique de trois générations, n'eut la chance d'avoir son premier enfant qu'à l'âge de 40 ans passés, qui était, de surcroît, une fille.

Toute la famille, notamment le grand-père, tout déçue de voir naître une fille, enfant tant attendu, en vint à lui donner un nom «Namuri».

Mais, Namuri, révélant dès sa tendre enfance une rare intelligence, devint la coqueluche de toute famille.

Doyen du village, son grand-père donna sa main à un jeune homme dénommé Ko Jin Gang qui s'est classé deux fois premier aux concours d'arts martiaux organisés au district. Les deux jeunes époux travaillèrent assidûment à accroître les biens ménagers, et leur tendresse s'approfondit au fil des jours.

Au printemps d'une année, à la nouvelle d'une nouvelle invasion étrangère dans la région frontalière nord, le mari partit pour le front avec les jeunes du village. Les raccompagnant à l'orée du village, Namuri, debout sous un pin, chuchota d'un ton amoureux à son homme: «Prenez soin de votre santé, je vous en prie.»

«Soigne-toi, au lieu de t'inquiéter à mon sujet!», lui dit-il d'un sourire aimable.

«Je m'inquiète de vous, qui allez au champs de bataille.»

Ainsi prirent-ils congé. Namuri, après le départ de son mari, s'occupa des travaux tant agricoles que ménagers.

Un jour, elle récoltait du soja, que son mari aimait plus que personne, dans un champ aménagé au pied de la montagne quand elle vit son voisin Mak Tong accourir vers elle, tout essoufflé.

(Pour quelle raison?)

«Madame Namuri, c'est vraiment déplorable que nos soldats à la région frontalière tombent malades, y compris mon aîné Ko Jin Gang qui garde lit depuis quelques jours», lui apprit-il.

Du coup, elle se sentit perdre la tête. Rentrée chez elle, elle s'assit mécaniquement devant le métier, mais finit par abandonner son tissage.

(Comment puis-je rester sans rien faire alors que nos militaires

souffrent de maladie, eux engagés dans le combat pour défendre la patrie? Je les relèverai à tout prix, dussé-je devenir un remède contre la mort.)

Namuri s'empressa de préparer son départ pour le front: emballer des réserves de riz et de soja, confectionner des vêtements. Chaque foyer était aussi en ébullition pour préparer des vivres, des vêtements, des médicaments destinés à ses fils et maris au front.

Quelques jours après, Namuri et Mak Tong partirent en délégués du village avec des matériels empreints du dévouement des villageois. Arrivés au champ de bataille au bout de certains jours, ils constatèrent une situation très déplorable.

Dans les tentes militaires, la plupart des guerriers se trouvaient gisants, ayant la peau crevassée, les membres engourdis et perdant l'appétit au point de ne rien manger.

Namuri commença à assumer volontiers la préparation de repas pour les malades et leur soin. Elle leur servit de la bouillie légère de riz et de soja broyé à la meule et fit boire une décoction de substances médicamenteuses. Elle lava au ruisseau leurs vêtements salis pour raccommoder.

Quelques jours après, les militaires malades recommencèrent à avoir un teint rouge, retrouvèrent leur appétit, et leurs membres récupérèrent peu à peu de l'énergie. Namuri, selon le goût de chacun, leur fit manger du résidu de soja bouilli et quantité de soupe aux caillebottes de soja.

Des jours passèrent encore. Bon nombre d'entre eux relevèrent de maladie. Mais, quelques-uns restèrent encore dans un mauvais état au point que même le repas leur répugnait; ils se plaignirent d'une seule bouche qu'ils se sentaient l'estomac ballonné ou plein. Namuri se rendit compte que ce symptôme tenait à ce qu'on leur ait servi à chaque repas des aliments de soja.

Elle se fit de la bile. On était au début de l'hiver où il n'y avait que des feuilles mortes, et elle ne trouva nulle part un brin de légume et d'herbe comestible. Aussi erra-t-elle jusque sur le versant de montagne ensoleillé à la recherche d'herbes comestibles de l'année passée pour revenir bredouille.

Un jour, pour préparer un repas, elle ouvrit le couvercle d'un baquet dans le coin de la cuisine, et elle eut les yeux hébétés; elle y remarqua des germes blancs sortis d'un bol de grains de soja, le reste de ceux gonflés dans l'eau.

(Hélas! De précieux grains de soja sont perdus…)

Elle en élimina des grains pourris, et garda propre le reste afin de l'ajouter au résidu de soja qu'elle comptait faire bouillir le lendemain matin.

A peine levée le lendemain, elle eut hâte d'ouvrir le baquet où étaient poussés des germes blancs à partir des grains de soja gonflés à plein.

(Si je cuisine une soupe avec ces germes de soja, qui sont une sorte d'herbe?)

Elle les fit bouillir dans une marmite pour préparer une soupe aux germes de soja. Tout le monde la trouva excellente puisque les germes de soja étaient agréables à mastiquer.

Un jeune militaire appelé Jang Soe la complimenta en lui demandant encore un bol de soupe pour la première fois depuis quelques jours: «Madame Namuri, donnez-moi encore un bol de soupe, s.v.p.! La soupe d'aujourd'hui a une saveur vraiment particulière; elle est meilleure que celle au résidu de soja et ne cause de mal au ventre. Vous avez un talent mystérieux de cuisiner une soupe aussi spéciale avec du soja.»

Les mots élogieux de Jang Soe la firent rougir de pudeur.

D'une part, il lui vint une idée: si elle préparait un mets avec des germes de soja, il gagnerait à favoriser la digestion, mieux qu'avec du grain de soja, à donner l'appétit au consommateur et à servir plus de personnes avec moins de soja.

Désormais, elle commença à faire germer des grains de soja; elle mit du sable sur le fond d'une grande boîte en bois, puis disposa dessus également des grains de soja gonflés dans l'eau qu'elle couvrit avec du tissu, et les arrosa plusieurs fois par jour. Elle y remarqua que les germes de soja grandissaient à vue d'œil.

Elle y retira une quantité de germes de soja pour blanchir avant d'assaisonner ou faire sauter. Parfois, elle refroidit des germes de soja blanchis, puis les assaisonna de sel, de poireau, d'ail avant d'entasser à plein dans une vase qu'elle ferma finalement. Une fois ouverte la vase quelques jours après, elle vit que cela fut converti en *kimchi* excellent qui exhale une odeur acide et suave.

La consommation de ces aliments de soja fit que les militaires retrouvèrent leur appétit et l'épiderme de leur corps cessa de se crevasser comme si rien n'y avait été.

Les militaires désignèrent ces mets empreints du dévouement et de la sincérité de Namuri avec «soupe *khongnamuri*» − khongnamuri signifie en coréen les pousses de soja−, «plat *khongnamuri*», «*khongnamuri kimchi*». Et ils l'appelèrent avec tendresse sous la dénomination: «jeune mariée *khongnamuri*». Le mot «*khongnamuri*»

Khongnamul kimchi

fut ultérieurement simplifié en «*khongnamul*». De même, le peuple commença dès lors à appeler «*namul*» les tendres herbes comestibles dans les montagnes et les plaines, dit-on.

Les militaires qu'avait relevés le dévouement de Namuri firent du zèle dans leur entraînement, et à la faveur de leur élan, l'ordre leur fut donné d'attaquer les agresseurs. Ils s'élancèrent à l'assaut de la position ennemie pour refouler enfin les envahisseurs du territoire du Coguryo.

L'Etat récompensa les exploits des guerriers tandis que pour honorer Namuri de son dévouement entier aux militaires; il fit ériger au village de Jolgol une porte rouge (porte dédiée au sujet fidèle, au fils dévoué à ses parents et à la martyre).

Ainsi, les germes de soja, grâce à l'intelligence créative des Coréennes, furent largement utilisés dans la vie culinaire. Riches en vitamine C efficace à la santé, ils sont appréciés à nos jours.

L'admiration d'un gastronome

L'histoire se passa en automne de 936 à Luoyang, capitale de la dynastie des Tang postérieure (dynastie chinoise qui a existé de 923 à 936 en Chine du Nord), au-delà de la mer de l'Ouest.

Une délégation coryote conduite par le ministre Hyong Sun était en visite à Luoyang sur l'invitation du roi de la dynastie chinoise.

La fraîcheur du vent automnal refroidissait peu à peu le toit couvert de tuiles chauffées à blanc au soleil du jour de la résidence provisoire où hébergeait la mission. In Gil, qui s'empressait pour préparer le déjeuner de celle-ci, chercha l'ombre sous un arbre après sa tâche. Cuisinier du ministère de la Réception du Coryo (Administration centrale chargée du service des hôtes étrangers et de l'organisation de banquets en leur honneur), il y fut venu comme membre de la délégation coryote.

A lui qui se reposait sous l'ombre d'arbre repassa la vue du fonctionnaire chinois Wang Jing qui, accompagné de ses cuisiniers, s'était rendu à la résidence provisoire des Coryotes.

Wang Jing était à la fois un homme d'une rare érudition et un grand amateur de bonne chère. Ces qualités lui valurent la célébrité à la cour royale du Tang. Né dans une célèbre famille qui vivait de génération en génération dans le luxe et l'opulence, il faisait la fine bouche dès sa tendre enfance tant il s'est nourri de mets de premier

ordre faits à la main de véritables cordons-bleus. Les cuisiniers de sa famille peinaient beaucoup à lui servir des mets à son goût.

Comme l'assoiffé creuse un puits, lui qui ne mangeait que des mets spéciaux, il en vint à s'intéresser à ceux de pays voisins. Aussi, avec l'intention de découvrir les recettes de spécialités coryotes, visita-t-il presque tous les jours, accompagné de cuisiniers de la cour royale, l'hôtel où hébergeait la mission coryote.

Il fréquentait la salle de cuisine de l'hôtel quand un jour il avoua soudainement:

«Enfin, je suis parvenu à connaître l'ensemble des recettes de votre pays, notamment viande grillée, *chaltok* (gâteau de riz glutineux), soupe à la caillebotte de soja, *o-i kimchi* (*kimchi* préparé à la base de concombre). Je ne trouverais probablement aucun mets inconnu de moi à votre banquet prochain. Je ne regretterais jamais de ne pas y être invité.»

Sa confession vraisemblable rendit perplexes les hôtes coryotes. Mais, In Gil, informé de ces propos de vantard et pensant à Wang Jing et ses cuisiniers qui hier encore le suppliaient de leur apprendre le secret de mets coryotes qu'ils affectaient de considérer comme les meilleurs du monde, se sentit trahi.

«Sur quoi médites-tu comme cela?»

Absorbé dans ses réflexions, il s'aperçut enfin qu'en face de lui était debout le chef-cuisinier Pom Rung.

«Le ministre du Tang postérieur a prétendu que nous serions incapable de ne plus servir au banquet aucun mets inconnu de lui. J'en suis dépité…»

Pom Rung écouta sa plainte avec un rire bruyant et dit d'un ton sérieux: «C'est bon, comme le souci rend abondant la table, il y a lieu maintenant pour nous, cuisiniers, de se soucier au sujet du banquet.»

En effet, Pom Rung aussi se faisait de la bile à propos du dernier banquet. A l'époque, la mission coryote avait pour tâche de faire des démarches auprès du gouvernement chinois pour obtenir la promesse plutôt d'une lutte commune en cas d'une invasion étrangère contre l'un des deux pays que d'un simple commerce bilatéral basé sur la complémentarité. Aussi les cuisiniers coryotes acceptèrent-ils avec plaisir la demande de leurs confrères chinois de s'initier aux recettes de mets coryotes. Du moment que l'objectif de cette mission fut réalisé, le chef-cuisinier, pour sa part, entendait préparer un dernier banquet somptueux.

«Wang Jing doit être ignorant de nos spécialités. Nous le inviterons à notre festin emplis de toutes sortes de mets spéciaux. Toi, qui excelles à faire du gâteau de riz, le feras aisément avec ton talent tomber des nues.»

Les propos de Pom Rung rendirent béate de joie la bouche d'In Gil. A ses yeux repassa le gâteau de riz qui était sa spécialité. Son art était d'assortir dans la cuisine de la farce du gâteau de riz trois saveurs: sucrée, savoureuse et délicieuse à base de miel, de sucre

d'orge, de sésame et de soja grillés, de kaki séché. Il courut à la cuisine en roulant ses épaules.

Deux jours passèrent, mais sûr au début de cuisiner de nouveaux mets spéciaux, il y échoua à la longue comme si un nuage épais l'avait empêché de voir clair. Il n'arrivait pas d'ailleurs à en envisager la forme.

A son esprit aussi tourmenté vint une histoire ancienne du Tang postérieur.

Autrefois, l'empereur de la dynastie des Jin qui a réussi à unifier Zhongyuan de la Chine, très méfiant, s'il lui arrivait d'avoir une arête dans la gorge en mangeant, n'hésita pas à décapiter ses cuisiniers qu'il soupçonnait de le tuer, disait-on.

Un jour, un cuisinier qui préparait du poisson, apeuré, finit de l'hacher menu comme chair à pâté inconsciemment. A l'approche de l'heure des repas, acculé à une situation désespérée, il eut hâte d'en faire des boulettes pour les frire dans de l'huile. L'empereur en goûta et apprécia ce plat contre toute attente.

(Tout plat particulier doit être dûment empreint d'une bonne volonté. Moi, je réussirai à tout prix à faire un bon plat marqué par la bonne foi des Coryotes), décida-t-il avant de s'atteler à son travail.

Or, il y avait quelque chose de particulier qui attira son regard. C'était des boulettes dénommées *saealsim* dans la soupe au gâteau de riz. Il lui vint à l'esprit un nouveau mets.

(Si je faisais du gâteau de riz en forme de *saealsim* pour enduire

de miel? Si l'on y ajoute de la farine de soja, de pignon, et de sésame grillés, cela donnera sûrement jour à un mets à la fois parfumé, agréable à mâcher, sucré et délicieux.)

«C'est une bonne idée, mais à mon avis, ce serait mieux de le faire en quantité égale avec la farine de riz glutineux et de celle de riz non glutineux en vue d'éviter une nature trop gluante.» compléta le chef-cuisinier Pom Rung l'idée de son initiative. Une fois goûté le nouveau mets: *saealsim*, des cuisiniers furent unanimes à ne pas tarir d'éloges. Il en fut ainsi pour le chef-cuisinier que son inventeur pria de donner un nom à ce mets.

«A mes yeux, il ressemble à une perle ronde. Donc, il serait préférable de le dénommer *kyongdan* dont le premier mot signifie la perle et le second la rondeur.»

Tout le monde trouva bonne sa proposition.

Le lendemain, les ministres du Tang postérieur invités au banquet offert par la délégation coryote tombèrent des nues: toutes les tables étaient emplies de divers aliments délicieux et de bon coloris faits à base de produits dans le ciel, la terre et la mer.

«Voici un mets dénommé *kyongdan* inventé cette fois par notre cuisinier novice. Je vous prie de s'en servir», invita le chef de la délégation coryote en amenant devant Wang Jing avec un grand sourire l'assiette de *kyongdan*. Celui-ci reconnut qu'il s'était lourdement trompé de la valeur des Coryotes en matière de cuisine. Il entendit sortir du cœur un cri d'éloge enthousiaste.

(Ah! La nation où même des vulgaires cuisiniers appelés à servir le repas aux fonctionnaires s'évertuent tellement à faire honneur à leur pays est digne d'être considérée comme une puissance.)

Ainsi *kyongdan*, mets inventé par In Gil, contribua-t-il à faire valoir l'honneur du Coryo, et put-il être transmis à la postérité comme l'une des spécialités de Kaegyong.

Yakgwa, mets spécial du Coryo

L'histoire se passa une année après l'unification des Trois royaumes postérieurs par Coryo, soit dix années après que Tae Kwang Hyon, prince héritier du Palhae, s'était réfugié au Coryo, à la tête des dizaines de milliers d'apatrides.

Ki Dal, cuisinier au palais royal, se tourmentait pour un grand souci. Lui qui allait passer sa soixantaine dans une année était au début cuisinier de la cour du Palhae.

Son arrière-aïeul a été le soldat-cuisinier du général coguryote Tae Jo Yong, fondateur du Palhae, dit-on. Décidé à recouvrer l'ancien territoire du Coguryo tombé dans l'asservissement étranger, celui-ci, à la tête de ses troupes, combattait l'ennemi le dos au mur quand de surcroît ils se trouvèrent à court de vivres. L'ancêtre de Ki Dal cuisit de l'haricot rouge pour en griller, puis moudre en farine, ensuite en faire une pâte ajoutée de liquide de sucre d'orge, enfin

la couper en grandeur d'une caillebotte de soja afin de servir cet aliment à son général. Celui-ci proposa de l'appeler *tasik* à l'haricot rouge puisqu'il fut mangeable en tout temps comme du thé.

Le soldat-cuisinier, aïeul de Ki Dal, après la fondation du Palhae, fut invité, pour l'exploit de cette époque, à assumer une fonction publique qu'il déclina pour travailler dans la cour comme cuisinier du roi. Dès lors, ses ancêtres se chargèrent de génération en génération exclusivement de la préparation de *tasik* dans la cour du Palhae.

Réfugié au Coryo à la suite du prince héritier du Palhae Tae Kwang Hyon, Ki Dal lui aussi s'occupa de la cuisine de *tasik* faite suivant la recette héritée de ses ancêtres.

Or, pour une raison quelconque, le roi ne toucha plus depuis quelques jours au *tasik* qu'il aimait au début. Cela signifiait d'abord qu'il a perdu son appétit, mais surtout que ce mets ne fût plus de son goût.

Bien que rentré chez lui presque un mois après, il resta immobile comme une statue, absorbé dans une pensée sans trouver de sommeil.

«Mon vieux, pourquoi tu n'arrives pas à dormir?»

Sommé par la plainte de sa femme, il se mit au lit pour ne tomber dans un sommeil de plomb que le petit matin.

Levé tard dans la matinée, il se hâta d'aller au palais royal. Il céda à la sollicitation que sa vieille faisait d'aller chez un médecin en lui informant que l'eunuque, grande perche, lui avait donné un congé de dizaine de jours. Sur le chemin de retour de chez le médecin, il passa

par un marché où, après des regards qui erraient sur divers objets, il remarqua le rayon des aliments.

En tant que cuisinier, ses pas se dirigèrent naturellement vers ce lieu. Mais il n'y trouva rien de particulier qui sautait à ses yeux.

Revenu chez lui d'un pas faible, il restait couché quand sa femme le remua avec une assiette de mets quelconque à la main.

«Mon vieux, lève-toi!»

«Ne me gène pas!»

«Je te prie de goûter ceci si délicieux.»

Se levant d'un bond à l'invitation de sa chérie, il jeta un regard vers l'assiette qu'elle portait en lui disant: «Fais-moi voir!». C'était une galette à base de farine non pas de sorgho mais de blé.

«Fi! Ce n'est qu'un mets tout ordinaire.»

«Garde-toi de dire ça avant de goûter!», lui tendit-elle une galette à base de farine de blé enduise de sucre d'orge mou.

«Alors, je vais essayer un peu.», accepta-t-il avant de manger une bouchée avec la tête de haut en bas. Contre toute attente, il la trouva très exquise. D'une saveur à la fois délicieuse, sucrée et tendre, elle passa de soi-même à la gorge.

«Où donc l'apportes-tu?»

«Je l'ai achetée au marché.»

A ce moment-là, il leva une main pour lui couper la parole. Une chose qui lui paraissait avant peu claire montra son aspect.

Il lui semblait un *tasik* frit à l'huile de sésame ou bien une galette de farine de blé enduite de miel au lieu de sucre d'orge mou.

«Eh bien, c'est probablement possible!», tapa-t-il sur le genou avant de courir au palais royal en entendant derrière lui l'appel de sa femme. Entré dans la cuisine, il se mit à faire un aliment de farine de blé qu'il imaginait.

Il pétrit une pâte en mélangeant de la farine de blé, de l'eau-de-vie, de l'huile de sésame et du jus de gingembre. Il la malaxa ensuite au point d'être gluante pour en mouler sous forme de *tasik*. Il commença à frire dans une chaudière où l'huile de sésame bouillonnait des morceaux de pâte moulés comme des *tasik*. Il les piqua d'une main habile avec une baguette pointue de bambou de sorte qu'ils absorbèrent suffisamment d'huile au cours de la cuisson.

«C'est enfin l'heure de les sortir.» les retira-t-il dès qu'ils eussent été bien cuits jusqu'au brûlé pour plonger dans un récipient contenant les eaux miellées. Il en disposa sur une assiette l'une après l'autre des fritures imbues de miel pour en saupoudrer dessus de farine de pignon.

Il en goûta l'une qu'il trouva meilleure que le *tasik* ou la galette; à mâcher, elle était agréable et douce, et sa saveur à la fois sucrée et délicieuse se fit longuement sentir dans la bouche.

Ce fut vraiment un aliment de farine de blé digne d'être vanté comme le meilleur des mets.

«Tiens! Ce serait indigne qu'il n'ait pas de nom.»

Quant au nom, il est appelé à montrer du coup la nature de l'objet

qu'il indique. Il parvint à trouver facilement le nom de ce nouvel aliment. Puisqu'il contient du miel, un fortifiant qui guérit toutes maladies, et qu'il est bon comme une nourriture et plus encore comme un goûter, faisons qu'il soit dénommé *yakgwa*.

«*Yakgwa*…»

Le même jour, le *yakgwa* inventé par Ki Dal jouit de la célébrité dans la cour. Ce gâteau au miel ainsi né ne tarda pas de se rendre célèbre dans le monde comme une des specialtés du Coryo.

Le peuple du commun, incapable de se procurer du miel coûteux, se contentait souvent d'un *yakgwa* fait du sucre d'orge au lieu du miel. Ainsi cet aliment devint-il une spécialité nationale appréciée par les Coréens.

Yakgwa

Ryongbongthang

Au début du temps du Coryo, vivait un jeune homme appelé Soe Ung avec son père célibataire dans un village Jara-ul situé au pied du mont Pongmyong érigé côte à côte avec le mont Song-ak à Kaegyong.

Le jeune et sa femme mirent tout leur dévouement à le soigner aux petits oignons. Comme l'appétit diminue avec la vieillesse, son père mangeait de moins en moins.

Regardant ce jour aussi son père ne pouvoir vider son bol de riz cuit, il avait, à la pensée de son enfance, les yeux mouillés.

Il grandit sans connaître le visage de sa mère. Son père, le portant enveloppé dans une couverture de bébé, mendia le lait d'autres femmes pour le nourrir. Ce qu'il évoquait comme d'hier, ce fut l'aspect de son père qui se contentait toujours de bouillie d'herbes en vue de faire manger à son petit du riz cuit mêlé de millet. De surcroît, chaque fois qu'il pensait que à cause de lui, son père eut une blessure qui ne cicatrise jamais, il se sentait le cœur lourd.

En été d'il y a cinq années, son père et lui, mobilisés dans les travaux de construction d'une forteresse, étaient occupés à creuser et remuer la terre. Soe Ung, mal dormi pendant plus d'une quinzaine de jours, était tombé dans un sommeil de fatigue dans une cavité dans le sol quand l'écroulement du mur de la cavité faillit l'ensevelir. Son

père, qui errait à sa recherche, le secourut de justesse, mais hélas, il fut enterré au lieu de son fils. Il s'en retrouva une jambe cassée, ce qui le rendit à jamais boiteux.

Chaque fois qu'il le voyait marcher à l'aide d'un bâton, il se sentait mauvaise conscience, pleurant intimement. Son père qu'il tenait à soigner de son mieux, perdit l'appétit peu à peu avec sa vieillesse au point de ne pouvoir vider même son repas.

Les anciens ont eu raison de dire: un homme, à son âge raisonnable, se décida à prendre bien soin de ses parents, mais hélas, c'est trop tard, ils ont déjà quitté le monde.

Cette nuit-là, au lit, sa femme lui dit silencieusement:

«Dans quelques mois, ce sera l'anniversaire de notre cher père, et je me soucie de lui réserver à l'occasion un repas plus somptueux que l'année passée.»

Emu des propos sincères de sa femme, il prit la main de celle-ci dans les siens.

«Merci de ta sincérité pour lui… mais moi, je pense qu'il vaut mieux de lui servir de meilleurs aliments aux jours ordinaires aussi.»

Un moment de silence après, elle émit sa pensée: «Moi, je propose un bouilli de tortue d'eau douce. On dit qu'il est très délicieux d'autant plus que le sang, le dos dur et la chair de la tortue sont tous efficaces à la santé. Alors que je lessivais au ruisseau devant notre maison, j'ai vu qu'il grouillait de tortues de la taille d'une paume.»

«Tu ne sais pas encore quel village est le nôtre?, hocha-t-il sa tête

de droite à gauche, le village défend de tout temps la prise de tortues. Sans elles, son nom *jara-ul* vaut rien.»

«Eh bien, tout trésor ne vaut rien, une fois séparé de l'homme. Que dans le village on ne pêche pas de tortue vise, non point à ne jamais en manger, mais à faire proliférer cette espèce de poisson. Le bouilli de tortue étant efficace à la santé d'un vieux maladif, on ne nous blâmerait pas de pêcher quelques tortues pour notre père.»

Il hocha la tête en signe d'approbation.

(C'est bien cela. Tant qu'une espèce de poisson est utile à l'homme, on gagnera à en employer avec mesure de sorte qu'elle ne soit pas épuisée.)

Levé tôt le lendemain matin, Soe Ung se porta au ruisseau pour prendre une tortue grande. Ce jour, au petit déjeuner, son père dit à l'adresse de son fils et de sa bru assis.

«Je sais bien votre pensée. Mais pensez-y! Notre village compte plusieurs vieillards, y compris moi. Si je mange le premier de la tortue à l'encontre de la coutume traditionnelle, que diraient-ils de ma conduite? J'accepte donc cette fois seulement votre sincérité. A mon avis, ce serait désormais bon de discuter avec les villageois si c'est nécessaire pour nous de pêcher la tortue.»

Il ressentit plus de respect envers son père. Lui et sa femme s'engagèrent à servir à leur vieux père de meilleurs repas et à préparer bien un festin en l'honneur de son anniversaire. Pour ce faire, il commença à ramasser du fagot pour vendre.

Ryongbongthang

Enfin, le jour anniversaire de son père, il alla tôt le matin acheter plusieurs carpes grandes avec l'argent qu'il avait gagné entre temps pour les donner à sa femme.

Alors, elle émit son avis inopinément.

«Mon chéri, au bout de ma réflexion dans la nuit d'hier, j'ai conclu qu'il serait préférable de lui servir du pot-au-feu à base de carpe et de viande de poule, mets qui me paraît rare et exquis. Qu'en penses-tu?»

«C'est une idée formidable. Un tel aliment qui est inconnu même des riches et que nul n'a jamais goûté, quelle joie pour nous de pouvoir le servir à notre vieux père. On peut comparer la poule à un phénix (bong) et la carpe à un dragon (ryong)… C'est justement *ryongbongthang*, mets spécial qui mérite d'être célébré au monde.»

Le matin du jour tant attendu, la famille de Soe Ung était, plus que jamais, en animation. Des vieillards assis devant la table où était servi même *ryongbongthang* s'accordèrent à l'apprécier.

«C'est épatant que le monde compte une telle soupe de viande.»

Mis au courant de l'histoire de ce mets dont l'aspect et le goût firent tous les deux venir l'eau à la bouche, ils firent l'éloge de ses jeunes époux.

Après, devenu célèbre comme un alicament, ce mets fut à la longue servi à table royale.

Pâte de soja *harupjang* efficace contre le rhume

Il tombait une neige abondante à couvrir le ciel d'un vaste linceul et il y avait un vent déchaîné.

Le cortège des gens avançait à grand-peine dans une vaste plaine enneigée où l'on ne pouvait rien distinguer. C'était la suite royale qui était partie se réfugier.

En décembre de l'an 1011, Hyonjong, le 8e roi du Coryo, du fait d'une invasion étrangère, dut quitter Kaegyong pour s'enfuir vers le Sud.

Ri Uk, médecin relevant de l'Administration de la santé dans la cour, regardait le palanquin royal, le cœur gros de mille soucis. La quinte de toux qu'exhalait le roi de plus en plus souvent le pressa d'aller voir Jong Sin Gak, ministre chargé de la garde du roi et de la conduite de sa suite.

«Nous descendrons tout de suite dans n'importe quel village pour que le roi se chauffe un peu. Sa toux due au rhume qu'il a attrapé trois jours avant notre départ devient plus insupportable au milieu d'un grand froid. Aucun retard ne nous est permis.»

«Je suis d'accord. Si nous poursuivions encore 12 kilomètres, les chevaux aussi tomberaient à terre, exténués de fatigue.»

Le haut fonctionnaire militaire acquiesça sur le champ d'un air soucieux. La suite royale, conduite par un guide, atteignit un moment après un village proche dénommé Pammol. Elle fut hébergée séparément dans plusieurs foyers.

Dans une chambre bien chauffée au bois on soigna le malade, mais sa fièvre persistait à ne pas descendre. Il passa presque toute la nuit blanche à tousser, ce qui est surtout inquiétant, c'est qu'il ne voulait rien manger.

(Le repas est le meilleur remède à tous maux. Pour peu qu'il mange, sa maladie en serait moins grave…)

Ri Uk, chargé de la santé du roi, se faisait de la bile. De bons médicaments, notamment *Ansinwon*, célèbre remède, et des aliments particulièrement préparés ne firent aucun effet sur sa maladie. Ses courtisans aussi furent pris d'inquiétude.

Trois jours après la descente dans le village, le chef-cuisinier du service culinaire accourut en toute hâte pour dire au médecin de la cour.

«Mon maître, on est à court de pâte de soja nécessaire à la cuisine du repas royal. Je vous en informe d'avance puisque vous assumez le contrôle culinaire…»

«Quoi donc!? Comment il nous manque une pâte de soja fermentée?»

Son étonnement a été motivé: en effet, le roi Hyonjong aimait plus que personne une pâte de soja fermentée. D'ordinaire, sans elle il ne voulait pas manger. L'absence de ce condiment fut une grande affaire.

«Je crois quand même que tu en aurais ce qui est nécessaire à la table royale.»

«Seulement un petit bol…», marmonna le chef-cuisinier.

«Que dis-tu là? Tu es vraiment le chef-cuisinier chargé de la table royale? Tu ne sais pas que Sa Majesté ne prend pas même une cuillerée sans pâte de soja fermentée! Quel regret de n'y avoir tôt pensé…»

«J'aurais dû quand même garder la part du roi, murmura-t-il d'une voix faible en regardant Ri Uk qui déplorait son regret. Seul le rapport d'un cuisinier chargé de la pâte de soja m'a appris que le condiment du village était épuisé.»

Il va de soi qu'une centaine de personnes de la cour suffisaient pour consommer en entier la pâte de soja du village qui ne comptait que quelques foyers. Le départ en trombe ne permit pas de partir avec une quantité suffisante, et de surcroît, des pots à pâte de soja furent cassés sur une mauvaise route.

De surcroît, le roi, qui, d'ordinaire, touchait d'abord dans sa table somptueuse à la pâte de soja et n'avait d'appétit du fait d'une forte fièvre, serait très déçu d'apprendre le manque de ce condiment.

Ri Uk, très ennuyeux, ressentit cette fois seulement la valeur de la pâte de soja dans la vie culinaire.

Depuis l'antiquité, les Coréens assaisonnent leurs mets avec la pâte de soja ou bien la sauce de soja. Aussi le goût de mets dépend-il naturellement de celui de la pâte de soja. De même, un bon appétit dans le repas suppose un bon goût des mets. Or, il nous manquait ce condiment indispensable…

Pour voir de ses propres yeux la situation, il alla visiter chaque foyer dans le village. Au premier où il se rendit, il rencontra un appelé Kwak In Sop qui approchait de la cinquantaine. Chez lui aussi, on a rincé le pot à pâte de soja depuis déjà deux jours, lui apprit l'hôte informé de la raison de sa visite, la plupart des familles se sont réfugiées, laissant dans le village 4 ou 5 foyers; bon nombre de gens de la cour consommèrent la totalité de la pâte de soja du village.

Au retour, Ri Uk raconta ce qu'il avait vu à des ministres, y compris au Jong Sin Gak quand tous restaient un bon moment béants d'étonnement. Un temps après, ils discutèrent du moyen de faire face à cette conjoncture difficile.

La délibération conclut à l'opinion de Ri Uk d'envoyer quelque part des militaires se procurer de la pâte de soja.

«Cherchez-nous un guide pour nos militaires qui vont partir pour s'assurer du condiment nécessaire, dit le dernier au Kwak qu'il revisita.»

«Je doute que leur peine dans la tempête de neige ne soit vaine… Ce serait le même cas pour d'autres villages. Je vous recommande de patienter quelques jours en attendant une heureuse chance…»

«Quelle chance vous dites? Attendre les bras croisés ne donnera rien.»

Les formes des militaires et de leur guide qui s'avançaient dans le tourbillon de neige disparurent du village.

D'autre part, Ri Uk, forcé à ne servir au roi qu'un repas assaisonné seulement de sel, était en proie à une grande anxiété et avait de la sueur dans les mains.

D'autant plus que le roi avait les yeux fermés comme si la seule vue de sa table le répugnait. Mais il porta sa cuiller, poussé par un besoin instinctif de manger pour vivre. A la fin, il déposa sa cuiller et ses baguettes après quelques cuillerées avec un soupir de tristesse: «Je mangerai un peu pourvu qu'il y ait de la pâte de soja.»

De la chambre où les ministres de la cour prenaient leur repas sortirent les plaintes qu'ils poussaient en mangeant unanimement avec un visage renfrogné: «Quelques repas seulement avec du sel nous font ressentir la vraie valeur de la pâte de soja.»

Le retour des gens partis pour l'acquisition du condiment tarda déjà depuis deux jours. On ne savait pas s'ils allaient d'un village à l'autre à la recherche de la chose manquante ou bien s'ils s'étaient affaissés, succombant à la rigueur de la tempête de neige…

Au petit matin du lendemain, le père Kwak vint à la maison où était aménagée la cuisine royale avec un quelconque objet enveloppé dans une couverture ouatée.

C'était une petite marmite d'où sortait une vapeur blanche. Celle-ci sentait une odeur très agréable au point de remuer l'estomac.

«Qu'est-ce cela? Il dégage une odeur vraiment délicieuse!», demanda Ri Uk au père Kwak qui déposait sa marmite sur le feu.

«C'est une soupe de poireaux assaisonnée de pâte de soja promptement fermentée. Puisqu'elle guérit le rhume, j'ai osé la cuisiner pour le roi qui souffre de cette maladie…»

Ri Uk ouvrit en hâte la marmite qui dégageait une odeur délicieuse pour goûter un peu en guise du contrôle culinaire. Puis il fit d'abord servir la soupe au roi.

Accompagné d'une demoiselle d'honneur qui portait une assiette à soupe, il entra dans la chambre du roi à qui il s'adressa d'une voix calme.

«Votre Majesté.»

Pas de réponse. Sa voix plus haute ne reçut encore aucune réaction.

Une peur le prit soudain: même un grand rhume pourrait terrasser son malade, pensa-t-il, pis, le roi qui n'a rien mangé a dû succomber à la grippe…

Tout déconcerté, il tira légèrement la manche du roi.

«Laisse-moi tranquille.» La voix du roi était sans énergie. Ri Uk eut enfin un soupir de soulagement.

«Votre Majesté, je vous invite à vous servir.»

«Pourquoi vous m'invitez à manger en sachant la raison de mon inappétence. Je connais votre sincérité, mais sans pâte de soja, plus de recommandation de manger.»

«Votre Majesté, réjouissez-vous de ce qu'on ait inopinément une soupe assaisonnée de pâte de soja promptement fermentée…»

Ri Uk ne put terminer ses mots. Hyonjong bondit de son lit comme s'il n'avait jamais été malade pour intercepter les paroles de son interlocuteur.

«Que dites-vous là? Soupe assaisonnée de pâte de soja? Où donc?»

Tout ému, oubliant qu'il était le roi, il s'empressa comme un enfant pour arracher à la demoiselle d'honneur l'assiette à soupe. En principe, la règle de conduite exigeait que le roi ne doive en aucun cas manger en levant le récipient d'aliment. Hyonjong, soufflant sur sa soupe, en avala lentement une bouchée.

D'un coup, son visage brilla de joie, en même temps que ses yeux.

La bouche appliquée sur son assiette, il but d'un seul coup tout ce qu'elle contenait. Ri Uk laissa échapper un cri de jubilation. (Ouf! enfin, Sa Majesté est sauvé.)

Quel pouvoir magique eut-elle une assiette à soupe de pâte de soja promptement fermentée?… Elle a ressuscité le roi dont le visage s'empourpra de vigueur juvénile, et les gouttelettes de sueur apparues sur son front tombèrent du bout de sa moustache. La transpiration fut un remède au rhume.

Le roi proféra d'un air confus les mots: «enfin, sauvé» et se mit paisiblement au lit.

Un profond sommeil le prit: tant la soupe de pâte de soja dans un estomac vide l'enivra. Le soleil au zénith, il resta toujours au lit. Levé à l'heure du déjeuner, il exprima sa doute à l'adresse de ses courtisans réunis: «J'ai enfin une respiration facile et un ventre calme. Quelle surprise? Cette soupe à poireau assaisonnée de pâte de soja a dû faire un effet mystérieux…»

Toute l'assistance, réjouie des propos du roi, fit des courbettes devant lui. Celui-ci s'adressa à Ri Uk avec un sourire:

«La soupe aux poireaux que j'ai mangé au petit-déjeuner était tant d'une saveur formidable que d'une grande efficacité médicamenteuse puisqu'elle m'a d'un coup guéri du rhume. Une fois la toux arrêtée et la fièvre baissée, je me sens en pleine forme. Or, où t'es-tu procuré cette soupe? Les militaires partis pour acquérir de la pâte de soja, sont-ils revenus?»

«Pas encore. C'est Kwak In Sop, un habitant de ce village, qui l'a préparée.»

«C'est une chose étrange qu'il ait fabriqué une pâte de soja médicamenteuse.»

«Moi aussi, je ne comprends pas bien cette affaire. Seulement, je vous ai servi la soupe apportée par lui pour vous.»

«Alors, appelle-le près de moi. Lui est mon bienfaiteur.»

Kwak In Sop arrivé, le roi daigna lui témoigner sa reconnaissance.

«Grâce à la soupe aux poireaux apportée par toi, j'ai retrouvé la vigueur. Je n'oublierai jamais ta sincérité sans bornes, et je tiens à en savoir la raison. La suite royale d'une centaine de personnes a naturellement épuisé la réserve de pâte de soja du village. Est-ce que tu as mis à part pour un cas urgent une quantité de pâte de soja que tu m'as destinée?»

«Si j'ose vous dire la vérité, expliqua-t-il après un bon moment d'hésitation, les foyers restés dans le village, y compris le mien, ont consenti à offrir aux hôtes de la cour tout ce qu'ils avaient de la pâte de soja.»

Les habitants de cette région ont, dans le cas où le pot à pâte de soja laisse couler dedans l'eau à la saison des pluies ou bien qu'il est cassé par des animaux, l'habitude de cuisiner leur pâte de soja par fermentation accélérée, dite *harupjang*. Son nom tient, non pas à sa préparation en un jour, mais à sa consommation immédiate: cette espèce de pâte de soja se consomme quatre jours après sa cuisine ou cinq jours au plus tard.

La recette de fabrication de cette pâte de soja: on cuit du soja jusqu'à ce que un jus sucré en sorte; on met ce soja cuit sur de la paille de riz dans l'endroit le plus chaud de la chambre. On l'enveloppe avec une couverture épaisse. Deux ou trois jours environ après, apparaît dedans un moisi blanc. Le soja mêlé de moisi est vite séché sur l'endroit le plus chaud de la chambre pour moudre en poudre. On y met enfin de l'eau salée chaude. Voilà fabriqué une pâte de soja dite *harupjang*.

L'explication détaillée du père Kwak ne dissipa pourtant pas le doute du roi.

«Une pâte de soja si promptement préparée peut-elle avoir une saveur délicieuse?»

«Je vous comprends bien. Comme le maxime populaire dit: (On ne fait pas travailler la bru dès le jour de son mariage, mais on mange la pâte de soja le même jour de sa cuisine), cette espèce de pâte de soja se consomme le même jour de sa préparation puisqu'elle a déjà sa saveur requise.»

Le roi exprima sa satisfaction avec un sourire.

«C'est un adage excellent!»

«Grand merci de votre parole élogieuse.»

«Je me réjouis fort d'avoir retrouvé ma vigueur grâce à une pâte de soja empreinte de l'intelligence d'un campagnard, voire d'être guéri de mon rhume à l'aide de sa soupe à poireaux. Jamais je n'ai entendu dire que celle-ci est un remède au rhume. Mon médecin, cette espèce d'ordonnance, les médecins la prescrivent-ils en général? Ou bien quel livre de médecine la recommande?»

«Moi non plus, je ne le savais plus», avoua Ri Uk.

«C'est bien étonnant, s'extasia le roi, qu'un campagnard sache une prescription qu'ignore même le médecin personnel du roi. Quels trésors sont la *harupjang* et la soupe à poireaux assaisonnée de celle-ci. A ce point de vue, je crois que les villages campagnards grouillent de talents inconnus de tous. Qu'en pensez-vous? Des paysans comme le père Kwak méritent le titre de talent.»

«Votre Majesté a bien raison», répondirent ses courtisans d'une seule voix en hochant leur tête.

Un moment après, le vieux paysan apporta sa *harupjang* d'où le médecin royal retira un peu avec les baguettes apportées par la

demoiselle d'honneur pour servir au roi.

«C'est délicieux comme un miel! Un rare talent enfoui dans la campagne!», réitéra le souverain avec admiration.

Après, fut répandue la bonne nouvelle que les militaires coryotes étaient parvenus à défendre la dignité nationale en repoussant les agresseurs. Retour de son refuge, le roi consentit, sur la proposition de son médecin Ri, à récompenser le vieux Kwak. Et à plusieurs occasions où l'on discutait des affaires politiques, il se rappela le mérite de l'inventeur de *harupjang* en réitérant ses mots élogieux sur l'intelligence des gens du peuple.

Ultérieurement, la *harupjang*, née d'un village isolé, devint un condiment recherché même dans la cour. Elle s'appelle aussi *tampukjang*. Une gamme variée de pâtes de soja préférée de Coréens, un peu différentes soient-elles l'une de l'autre en ce qui concerne leur recette et leurs composants, est fabriquée essentiellement à base de soja.

Persil devenu une plante comestible

«…L'Office des médicaments de la cour veut vous embaucher, vous Ku-am (surnom de Ho Jun), tant votre art médical est excellent. Le métier de médecin est on ne peut plus méritoire, car il est appelé à guérir tous les maux. J'ai tout mis à vous enseigner les connaissances médicales puisque votre volonté de donner toute la vie à cette cause sacrée est identique à la mienne. Je m'assure de ma volonté qui continuera grâce à vous, mon disciple de talent, mais je crains que ma lignée ne soit pas coupée, chose inimaginable. Je vous recommande de soigner mon fils. Je rougis de honte puisque je suis indigne du titre de médecin. D'ailleurs, la rumeur que la famille de sa fiancée est décidée à la rupture de fiançailles me désespère. Je vais mourir, mais je ne peux pas tranquillement fermer mes yeux. Il est très injuste que mon enfant ait été atteint d'une maladie incurable. Abominable est l'hépatite…»

Voici la plainte déplorable faite à son agonie par To Hang, maître de Ho Jun (célèbre savant en médecine qui est auteur de *Tonguibogam*, ouvrage médical coryote rédigé en temps moyenâgeux).

To Hang ne vit naître son fils qu'à sa quarantaine passée. Son fils Pong I, par l'entremise de Ho Jun, se fiança, à l'âge de 15 ans, avec Ok Dan, nièce de celui-ci. Or, un an après, Pong I fut atteint d'hépatite.

Le diagnostic une fois établi, To Hang exprima ouvertement son souci.

«Le foie est un organe qui, une fois atteint, ne récupère jamais. Sauf la grâce du Dieu…»

Ho Jun, prestigieux parmi les gens de l'Office des médicaments de la cour, donna raison sur le champ au jugement de son maître. L'acuponcture et la médication, traitement usuel d'alors, ne guérissent pas cette affection, sauf à l'apaiser. Telle est l'opinion établie du milieu médical.

Pis encore, le frère de Ho Jun, informé de la maladie du fiancé, déclara rompues les fiançailles. Pourtant, la fiancée, contre l'avis de son père, déclara qu'elle ne se marierait avec personne d'autre que son fiancé, résolution pathétique à faire pleurer.

(Moi, un entremetteur incompétent, suis responsable de la ruine du sort de Pong I et de Ok Dan.)

Sommé d'entrer sans tarder dans la cour par la Préfecture des coutumes et us, Ho Jun dut quitter son patelin. La veille de son départ, il se rendit chez son frère pour demander à Ok Dan ses excuses sincères.

«Mon oncle, vous êtes tout innocent puisque vous avez agi purement en ma faveur, c'est déplorable, mon sort à quoi je ne peux pas échapper.»

«Tu es en effet décidée à vieillir jeune fille?»

«Décidément oui.»

«Pourquoi donc?»

«Sans l'opposition de mes parents, je suis en ce moment disposée à me marier avec Pong I. La promesse qu'on manque au gré des circonstances est indigne d'un être humain. Si je rendais malheureux mon fiancé promis pour la vie et la mort, je serais vouée à un sort lamentable, même après mon mariage avec autrui.»

En dépit de son emploi du temps surchargé pour soigner les malades de la cour, il s'employa à s'initier auprès de médecins aînés aux techniques de traitement hépatique. De même, il lut assidûment d'anciens livres de médecine. Toujours est-il qu'aucun médecin réputé, ni aucune livre médical ne lui révélèrent une bonne recette pour guérir la jaunisse, à son grand découragement.

(De tout temps, la jaunisse est connue comme une maladie incurable. Même l'Office des médicaments de la cour n'a pas de médecin capable de la guérir…)

Alors, pour l'homme, une fois atteint de cette maladie, la mort est un sort inévitable. Dans notre pays, non pas nombreux sont ceux qui en souffrent. Aucun médecin ne mérite son titre tant qu'il n'est pas à même de leur épargner cette douleur.

Une année se passa. Une personne venue de son patelin lui apprit la nouvelle de Pong I: celui-ci alla héberger chez sa tante qui vivait dans le village de Pomgol à Pongsan pour se faire soigner.

Ho Jun n'ajouta pas foi à ce qu'il lui disait: il était bien probable qu'absolument inguérissable, il s'est forcé à s'éloigner, loin de sa fiancée.

Le médecin Ho voulut revenir à son patelin voir Ok Dan et consoler Pong I à Pongsan, mais le temps ne le lui permit pas. Un an encore passa qu'il reçut une lettre envoyée par Pong I.

«Mon docteur Ku-am, j'ai retrouvé ma santé comme si rien n'était.»

Sa lettre, quoique courte, influa fort sur son récepteur, quel fut en effet le secret du rétablissement de sa santé, et donc il brûla de le savoir. Il eut grande envie d'aller tout de suite à son village d'origine connaître la réalité.

N'ayant obtenu du chef de l'Office des médicaments de la cour la permission de voyager qu'au bout de plusieurs supplications, il atteignit le village de Pomgol à Pongsan après quelques jours. A la vue de Pong I, il fut saisi de surprise: il imaginait que l'ancien malade devait avoir un teint sombre, des lèvres bleu violet, un corps mince comme une canne, une allure trébuchante.

Pourtant, il avait en ce moment un teint bien coloré et un corps aussi robuste que celui d'un excellent lutteur. Au début, il n'avait pas ajouté foi à sa lettre, et vraiment, il n'en croyait pas ses yeux.

A l'heure du dîner, le médecin Ho demanda tranquillement à Pong I: «Votre guérison est bien miraculeuse. A quel médecin célèbre vous la devez?»

«Jamais il ne s'agit ici d'un médecin réputé, lui répondit le questionné avec un petit sourire. A trente *ri* à la ronde, pas d'ombre de médecin. Mon rétablissement n'a rien à voir avec le médecin.»

L'absence de médecin était une chose bien naturelle puisque ce fut très rare celui qui a fait ce métier. Il savait qu'en campagne aussi reculée, en cas de maladies, on faisait appel en général à la sorcière ou bien à la devineresse.

«Quand même, on a dû lui administrer quelques remèdes.»

Le médecin devait absolument savoir le secret de sa guérison, car cela constituerait une grande découverte dans le milieu de médecine qui permette de sauver bon nombre de gens qui souffraient du dysfonctionnement hépatique.

«Faites-moi savoir ce qui a guéri votre maladie sans rien dissimuler», exigea-t-il d'une manière pressante et sérieuse.

«Rien de particulier à avouer.»

«Comment rien? C'est justement vous qui vous êtes guéri, non point quelqu'un d'autre que vous!»

Sa voix questionneuse était quelque peu empreinte d'irritation.

«Je comprends bien le sens de votre question. C'est pourtant vrai que je me suis débarrassé de ma maladie sans m'en apercevoir. Spontanément.»

«Spontanément?!»

N'ayant pas reçu une réponse satisfaisante, il s'impatienta. Se sentant la gorge sèche, il mangea une cuillère dans un bol de soupe sur la table.

Il se surprit à sentir dans la bouche une saveur douce.

«Quelle est cette soupe aussi délicieuse?»

«C'est une soupe du persil.»

«Du persil? En quelle saison sommes-nous?»

On était aux premiers jours du printemps où germent les herbes de la nouvelle année, mais c'était étrange qu'on voyait déjà du persil, plante qui poussait aux derniers jours printaniers. Ayant lu dans le cœur du médecin, Pong I lui expliqua qu'à la germination, on prépare avec des prémices du persil déracinées de la soupe et du *kimchi*.

D'un air étrange, il goûta encore une cuillère dans la soupe. La saveur exquise de la soupe prouvait qu'elle était préparée avec du persil en germe. Y furent ajoutés du plat et du *kimchi* à la base de persil tout vert.

Le médecin Ho demanda à Pong I s'il avait mangé toujours ces aliments de persil. Sa consommation de ces aliments faite tout au long de l'année fit venir une idée à l'esprit du docteur.

(S'en nourrir toute l'année? Alors, le rétablissement complet de sa santé serait probablement attribuable au persil.)

Cette pensée brusque émut fort le docteur.

Le lendemain matin, acquiesçant à la prière de Pong I de soigner un malade du village, il se rendit chez lui. Son diagnostic était un embarras gastrique de longue date. Il était en train de soigner le malade quand des clients de l'endroit, informés par on ne sait qui de la venue de la capitale d'un médecin illustre, vinrent à la file le consulter. Il mit toute la journée à les soigner, et voilà déjà l'heure du soir.

«Vous avez soigné aujourd'hui 17 patients, et merci beaucoup de votre effort. … Mais si je ne me trompe pas, personne d'entre eux n'était malade de la jaunisse.»

La suggestion de Pong I le fit reprendre ses esprits. Sûrement il donna raison à l'affirmation de Pong I.

(De toute façon, il y a dedans quelque chose de mystérieux!)

«Puisque tu m'as appris que toi et ta tante se nourrissent du persil toute l'année, cela veut dire que cette contrée est riche en cette plante?», interrogea le docteur.

«Un ou deux ans d'existence dans ce lieu m'a rendu compte de ce que les gens de Pongsan en bénéficient beaucoup.»

«C'est bien ça. Bien entendu.»

Au cours de ses soins faits pendant quelques jours encore, il ne rencontra pas de malade qui souffrait de la jaunisse.

(Une localité riche en persil ne connaît pas de jaunisse), réfléchit le docteur.

Il en vint à la conclusion. Il eut la certitude que le persil est efficace pour prévenir la jaunisse et l'hépatite. Ses soins des clients de Pongsan le confirmèrent dans sa conviction qu'une consommation prolongée de persil a aidé à la prévention de la jaunisse.

Nommé ultérieurement médecin attitré du roi, il proposa au dernier de faire généraliser dans le pays la consommation de persil comme plat et encourager sa culture dans les régions provinciales qui en produisaient peu ou jamais. D'autre part, il publia un livre

contenant les expériences concernant la prévention de la jaunisse et fit grande publicité pour l'avantage du persil dans la vie culinaire.

Ainsi sa culture fut-elle encouragée partout dans la Corée et son efficacité pour la guérison de la jaunisse largement connue. Le persil de la ville de Sariwon aménagée sur l'emplacement de l'ancien Pongsan est renommé comme une spécialité régionale.

Salade de persil

Persil assaisonné

Pâte de riz glutineux pimentée de Kaesong

Cette histoire se passa dans la famille du dénommé Kim qui habitait au pied du mont Song-ak, Ryusubu de la ville de Kaesong, appelée Songdo au milieu du temps de la dynastie du Joson.

Un jour de l'époque caniculaire où même le chien se réfugiait sous l'ombre, un souci inquiéta la femme Jang, femme du petit-fils de cette famille: le beau grand-père ne prenait pas même la moitié de son repas.

Un homme, une fois passé sa soixantaine, s'affaiblit de jour en jour, supportant mal le froid et la chaleur et perdant de l'appétit, chose naturelle. Mais la bru pensait que le manque d'appétit de son beau grand-père était dû à l'insuffisance de ses soins.

Alors, quel est le moyen de lui faire retrouver son appétit? Pourvu qu'il y ait en ce moment un *posam kimchi* rafraîchissant, mais on n'est pas encore en hiver… Les Coréens aiment des mets comme soupe à la viande et salade à condition qu'ils soient assaisonnés de piment en poudre, pensa-t-elle, sinon ils les considèrent comme médiocres.

(Un *posam kimchi*, bien que froid et léger, est inconcevable sans piment rouge. Si on ajoutait à la pâte de soja la saveur piquante et aromatique du piment en poudre?)

La femme Jang, trouvant plausible son idée, la réalisa et invita sa belle mère à goûter une pâte de soja fermentée mélangée de piment en poudre. «Je trouve cette pâte de soja mixte de loin meilleure que

celle simple, gémit sa belle mère. Pourquoi pas moi qui y ai réfléchi?»

Le lendemain matin, la femme Jang servit à son beau grand-père de la laitue fraîche et de la pâte de soja pimentée.

Le dernier, ayant en goûté, hocha la tête d'un air interrogateur: «C'est bien étrange. Excepté la même bouchée de riz cuit mêlé de millet enroulée dans la laitue et la même pâte de soja, un peu de piment en poudre ajouté à la dernière relève aujourd'hui tellement le goût de mon repas…»

Ce jour-là, le beau grand-père vida son vol au petit-déjeuner comme au déjeuner. L'appétit retrouvé, il fréquenta presque tous les jours le terrain de tir à l'arc situé à la colline Janam.

Enfin, l'été fit place à l'automne où mûrissent mille céréales et fruits. La bru Jang, qui desservait la table de son beau grand-père, eut de nouveau le cœur gros de souci. Car, perdant l'appétit depuis le matin d'hier, il n'arriva pas à vider son bol de riz. D'ailleurs, jamais il ne toucha à la pâte de soja pimentée.

L'ayant suivie dans la cuisine, sa belle grand-mère la consola en disant que le vieillard était délicat en matière de nourriture comme une femme enceinte.

Un jour à la veille du jour de l'An du calendrier lunaire, la femme Jang qui sortait de la chambre pour préparer le dîner remarqua une cruche sur le plancher, où fermentait une bouillie de sucre d'orge. Il lui vint soudain une idée d'y mettre de la poudre du malt.

Selon son expérience, la poudre du malt donnait une saveur délicieuse à la bouillie de sucre d'orge et au riz employé pour la fabrication de l'alcool. La bru suggéra sa pensée à la belle grand-mère.

«C'est assez de pensée. Le souci fait maigrir, dit-on. Tu risques ainsi d'avoir une maladie. Tu ne gagneras pas d'ailleurs à mettre de la poudre du malt à la pâte de soja. Moi aussi, j'ai échoué dans la préparation de la pâte de soja fermenté avec cette manière. Pas la peine de t'en inquiéter. Au regard de notre ménage, notre table n'est pas, à mes yeux, moins meilleure que celle des riches.»

Aux yeux de la femme Jang assise blottie devant l'âtre passa l'aspect de la poudre du malt qui tournait autour de l'écheveau de piments rouges.

Si je mettais de la poudre du malt à la pâte de riz pour les gâteaux et y ajoutais du sel, une saveur salée et pimentée serait complétée et la couleur rouge égaierait le regard. En outre, la poudre du malt ferait mûrir même le gâteau de riz glutineux de sorte à donner l'envie d'en manger, réfléchit-elle.

Il lui semblait impossible à passer cette nuit-là sans réaliser sur-le-champ ce qu'elle avait médité. Aussi se décida-t-elle à se lever pour éveiller en hâte son mari.

«Mon chéri, j'ai besoin de ton aide.»

«Quoi donc?»

Emu par la pensée qu'elle avait mûrie, il empoigna les mains de sa conjointe.

Quoique la nuit avancée, les deux conjoints, ayant fermé la cuisine,

préparèrent du gâteau de riz glutineux sans faire de bruit pour y saupoudrer d'abord de la poudre du malt, ensuite du sel et du piment en poudre avant de continuer le pilonnage. Plus ils pilaient du gâteau de riz glutineux, plus elle semblait devenir agréable à voir et délicieuse.

«Ma chérie, j'en ai l'eau à la bouche. Ce serait le plat d'accompagnement le plus délicieux du monde.»

«Je prie mille fois mon dieu que cela aide à mon beau grand-père à avoir de l'appétit.»

«Le ciel assouvira sûrement ton vœu.»

Chuchotant des propos de tendresse, ils mirent de la pâte de riz tout rouge dans une jarre blanche dont ils fermèrent hermétiquement le couvercle.

Le matin du jour de l'An du calendrier lunaire, après les vœux adressés aux aînés, toute la famille s'assit joyeusement autour de la table emplie de mets préparés à l'occasion de la fête. Ces derniers, pourtant modestes, étaient tous appétissants et d'une belle couleur.

Le beau grand-père, hochant la tête de satisfaction, scruta les mets et indiqua un plat d'accompagnement cramoisi sur l'assiette blanche disposée au milieu de la table.

«Ma petite, c'est pour la première fois que je vois ce plat.»

«Eh, mon vieux! Tu appelles encore comme ça la mère de Jang Son qui a cinq fils. C'est un plat d'accompagnement inventé par elle.»

«Alors, je l'essaierai.»

Et il en prit un tout petit à la pointe de ses baguettes pour mettre à la langue.

«Tiens! Ce plat a un goût à la fois délicieux, piquant, salé et aromatique. J'en goûterai avec du chou. … C'est incroyable. Jamais je n'avais éprouvé une saveur si exquise. Qu'attendez-vous tous pour en goûter tout de suite?»

A son invitation pleine de gaieté, toute l'assistance attaqua le plat d'accompagnement.

«Normalement, plusieurs jours suffisent pour tester un plat, poursuivit-il après un éclat de rire, mais ceci me plaît du premier coup d'œil. Cet aliment excellent est à partager avec tout le village. Alors, on lui donnera une appellation. Puisque c'est une sorte de pâte de soja additionnée de riz glutineux et de piment en poudre, on le baptisera comme de juste la pâte de riz glutineux pimentée.»

Ainsi le plat d'accompagnement inventé par Mme Jang fut-il réparti au matin du jour de l'An, à chaque foyer, où retentissaient des éclats de rire.

Vraiment, on ne se dégoûte jamais de cette denrée rare, et on mange avidement du riz simplement avec de l'eau froide pourvu qu'il y ait de la pâte de riz glutineux pimentée.

La *pâte de soja pimentée de Kaesong* empreinte du parfum de la nation coréenne est un aliment d'accompagnement qu'on n'oublie pas d'emmener en cas du voyage à l'étranger très éloigné.

L'histoire sur la piété filiale de Mme Jang se transmet même aujourd'hui et son goût attire aussi l'attention des gens.

Le conte du saucisson

Dans un village habitait un jeune dénommé Se Hun avec sa mère. Du fait de la pauvreté de sa famille, il devait travailler comme valet chez un propriétaire foncier prénommé Kwon dans le même village.

Il lui arrivait l'âge de mariage avec la fuite du temps. On coryait que nulle famille ne lui donnerait la main de sa fille aimée, mais il y en a une qui se proposait de le prendre pour gendre,lui qui était tout droit et bon travailleur.

A la veille des noces de Se Hun, sa mère n'en finissait pas de s'inquiéter. Son ménage était tellement pauvre qu'elle ne savait pas comment préparer la table des noces. Ce souci perpétuel l'empêchait de trouver le sommeil.

Un jour, le maître Kwon appela Se Hun pour lui enjoindre de jeter dehors son petit cochon agonisant. Car, vu l'imminence du jour de l'An, une mort dans la maison dès le début de l'année lui paraissait d'un mauvais augure.

Ayant pitié de ce pauvre petit animal, à demi mort écrasé par d'autres cochons, il l'emporta chez lui au lieu de le délaisser. Informée de ce fait, sa mère le déposa doucement à l'endroit le plus chaud de la chambre pour lui prodiguer de petits soins dès le lendemain.

On le nourrit tantôt de la décoction de racine de campanule et

de réglisse tantôt du jus de navet le matin et le soir. Probablement grâce à ce soin, la petite bête cessa de tousser après quelques jours et commença à manger avidement de la nourriture. Le fils et la mère se délectaient à la regarder grossir à vue d'œil au point qu'ils ne s'aperçurent de la fuite du temps. Le troisième mois venant, était immense la joie de la seconde de voir l'animal quasi grandi telle mère animale.

(Pourvu que tu grossisses vite pour garnir la table des noces de mon fils. Notre foyer est béni d'un don céleste.)

Un jour de l'automne de cette année-là, la mère et son fils regardaient d'un air satisfait le porc qui mangeait voracement, quand le proprétaire foncier entra brusquement.

«C'est bien vrai que cette maison s'est approprié le petit cochon de ma mienne?»

Sans répondre aux propos malveillants du propriétaire foncier inopinément apparu, la mère en resta coite un bon moment.

«Nous approprier quoi? Ce n'est que le petit cochon mourant que vous avez fait jeter au rancart et que nous avons sauvé de justesse de la mort. Que dites-vous là?»

«Quoi donc?! Ai-je jamais dit d'abandonner le cochon en vie? Tu dis des choses insensées», gronda-t-il avec les joues en mouvement.

«Pas de mots inutiles, et envoie chez moi le porc avant le matin du lendemain. C'est bien en ce moment que je me fais du mauvais sang pour le porc destiné aux noces de ma fille prévues le surlendemain…»

«Mon maître, je vous demande miséricorde. Mon fils aussi se mariera le surlendemain. Si vous nous dépouillez de cet animal, l'unique espoir de notre famille, nos noces seront foutues ainsi que notre future vie.»

La mère, prosternée aux pieds du méchant, supplia humblement tandis que le fils, près d'elle, tout prêt à donner un coup de poing, eut quelques fois les poings fermés.

Apeuré devant l'attitude de son valet, le méchant dit d'un ton un peu adouci.

«Je comprends votre situation. Je te propose le compromis suivant: la tête et les tripes du porc tué seront destinées aux noces de Se Hun et le reste à celles de ma fille. Votre effort d'élevage du porc serait ainsi suffisamment compensé, n'est-ce pas? Vu la tendresse qui nous a unis jusqu'à ce jour, nous ne pouvons pas faire peu de cas des noces de Se Hun.»

Le visage du propriétaire foncier qui feignait une grande générosité esquissa un sourire rusé. La mère, ahurie, ne fit que regarder la vue de dos du méchant qui s'en allait comme un coup de vent.

«Au diable, je jetterai ce porc gênant dans l'eau de rivière.»

Se Hun s'élança vers la cage de porc, les poings fermés comme s'il avait décidé de faire quelque chose de grave.

«Mon cher fils, quelles bêtises que tu fais? Ta conduite ne servirait nullement à notre avantage. Quand même, nous ne sommes que des valets subordonnés au maître Kwon.»

Ainsi, la famille de Se Hun se vit privée du porc élevé avec tant de soins, excepté la tête et les tripes.

Le fils regarda d'un air triste sa mère laver les intestins de l'animal.

«Ma mère, à quoi bon les laver aussi proprement?»

«Je compte préparer des saucisses avec les intestins de porc.»

«Saucisse?»

«Autrefois, un chasseur a pris dans la forêt un ours, poursuivit-elle en regardant son fils qui avait l'air douteux, mais il n'avait pas de marmite pour le cuire. La viande pouvait être grillée au feu une fois allumé, et il n'était pas de même pour le riz à cuire. Au bout de profondes réflexions, il fourra du riz dans les intestins d'ours soigneusement lessivés pour rôtir au feu. L'intestin d'ours est assez épais pour cuire suffisamment du riz, ce qui a procuré un aliment vraiment savoureux. Après, le chasseur aura l'habitude de cuisiner cet aliment avec les intestins de ses gibiers. Par la suite, on le dénomma comme saucisse.»

Le fils qui écoutait avec intérêt sa mère dit en tapant de la main sur le genou: «Alors, vous aussi, vous entendez faire des saucisses avec des intestins de porc, n'est-ce pas?»

Il aida sa mère à laver des intestins et à hacher menu des feuilles de chou séchées. A peine cuites les saucisses, on en retira l'une après l'autre de la marmite à tel point qu'un baquet en bois assez grand en soit empli en peu de temps.

Le matin du jour des noces, des villageois vinrent avec leurs

secours préparés en dépit de leur vie peu aisée pour souhaiter au jeune marié leurs sincères vœux de bonheur. Ils eurent les yeux arrondis de surprise en voyant à la table des saucisses en colimaçon et la soupe au saucisson servie.

«La table des noces garnie de saucisses est bonne à voir. Les saucisses en colimaçon donnent à penser aux souhaits adressés aux jeunes mariés pour une longue vie heureuse avec de nombreux enfants», dit d'un air satisfait le doyen du village en essuyant sa longue barbe.

Ce jour-là, des saucisses furent envoyées à la famille de la jeune mariée et à celles de gens qui n'ont pas assisté aux noces. Ultérieurement, le village se fit la coutume d'orner la table des noces de saucisses et d'en envoyer à la famille de jeunes mariés, dit-on.

La saucisse farcie de sang d'un animal, de légumes et de riz, à la différence de la saucisse d'Europe a une saveur particulière et une haute valeur nutritive.

La mysis saumurée qui a fort ému un envoyé étranger

Le ministre Ryu désigné pour accueillir la suite d'un envoyé de la dynastie des Ming, Chine, pensait à l'ordre spécial du roi de la recevoir avec bonne grâce.

Sa pensée fut interrompue par le cri d'un petit fonctionnaire qui annonçait l'arrivée de la mission. Au milieu de drapeaux rouges et bleus flottant au vent et de bruyants sons d'instruments, en particulier tambour et trompette, le ministre Ryu accepta avec politesse la suite pour conduire à la capitale.

Sur le chemin vers la capitale, divers districts, notamment Uiju, Jongju, Anju, réservèrent aux hôtes une hospitalité respectueuse avec des cérémonies protocolaires. L'accueil de la suite de l'envoyé chinois allait comme sur des roulettes.

«Comme nous avons entendu le monde le dire, la Corée est en effet un pays hospitalier. Je vous remercie de nous avoir réservé un excellent accueil.»

La mission étrangère entra enfin dans le fort de Pyongyang. Comme on était en troisième mois du calendrier lunaire, le fort de Pyongyang fut enfoui de belles fleurs. La colline Moran tout fleurie et noyée dans la verdure évoquait un ouvrage de peinture représentant un beau paysage tandis que le fleuve Taedong où se

reflétaient les saules pleureurs coulait tranquillement tout au long de la falaise Chongryu. Tout cela offrit un paysage magnifique.

«La rumeur publique est bien vraie que Pyongyang est l'unique ville au paysage féerique. En ce moment, je me sens monté dans un Eden céleste.»

Descendu de son palanquin, l'envoyé, ahuri, contempla un bon moment le paysage devant ses yeux, au point qu'il resta cloué sur place.

«Je vous invite à séjourner quelques jours ici à Pyongyang, ancienne capitale de la Corée Tangun et puis du Coguryo, pour faire le tour de tout ce que vous voulez voir. Nous allons maintenant à la résidence provisoire déjeuner.»

Assis devant la table de déjeuner, il eut les yeux grands ouverts.

«Au moment de départ de ma patrie, je me suis fait tant de bile au sujet de mets étrangers qui ne seraient pas à mon goût, mais la vue de ces aliments aussi exquis m'assure et me réjouit.»

L'alternance des mets servis chaque jour pour chaque repas, par exemple *raengmyon*, soupe au muge délicieuse, *onban* (riz chaud), bouillabaisse savoureuse, et une fois visité les sites et vestiges de Pyongyang, l'envoyé a retardé à plusieurs reprises le jour de départ, afin d'y rester encore.

La Préfecture des coutumes et us y donna d'abord sa permission. Mais le délai de permission ayant passé de loin, elle somma le haut fonctionnaire Ryu d'atteindre sans tarder la capitale avec la mission étrangère.

Faute de mieux, le haut fonctionnaire Ryu, accompagné de l'interprète, se rendit à la résidence provisoire où hébergeait l'envoyé.

«La cour royale nous a sommé de ne pas tarder le départ. Nous allons donc partir demain.»

«C'est vraiment regrettable que nous devions quitter demain Pyongyang, un endroit pittoresque et hospitalier. Je me suis pris d'affection pour Pyongyang sans m'en apercevoir.»

L'envoyé eut l'air navré.

«N'ayez pas de regret comme cela. Je vous servirai aujourd'hui les mets réputés de Pyongyang sur le pavillon Ryongwang.»

Le jour au soir, un dîner copieux en son honneur fut servi sur le pavillon Ryongwang. La table était emplie de divers mets, notamment le *pyongyang-soju* (eau-de-vie), le *kamhongro* comme liqueurs, la viande de porc grillée, la cuisson de carassin, divers plats de légumes sauvages, ainsi que le *pyongyang raengmyon*, le *onban*, la soupe au muge, le gâteau de riz glutineux.

Le haut fonctionnaire Ryu invita l'hôte à s'asseoir à la table.

«Servez-vous avec appétit. Je ne sais pas si nos mets préparés avec soin seraient à votre goût.»

L'hôte commença à manger en hochant la tête en signe de consentement.

Or, malheureusement, le festin de ce jour causa un accident.

Partie le lendemain, la suite de l'envoyé se dirigeait vers Haeju après divers districts, notamment Junghwa, Hwangju.

Vers le soir crépusculaire, à l'orée d'un chemin d'où se voyait au loin le mont Suyang, le chef de la mission se tordit en empoignant son ventre. Le médecin qui accompagnait la mission accourut vite pour prendre le pouls du malade. Selon le médecin, le dernier avait une lourdeur d'estomac par suite de l'excès de nourriture; un durcissement musculaire dans le creux de l'estomac provoqua une douleur aiguë.

Le médecin le coucha doucement dans le palanquin pour lui faire une piqûre avec les aiguilles d'acupuncture dans les points de ventre, de dos, de revers de main et de jambe, aiguilles qu'il frotta de temps en temps. Un bon moment après, le malade, disant qu'il se sentait un peu à l'aise, leva son corps pour faire le signe de partir sans tarder de la main à son guide qui le regardait d'un œil inquiet.

Arrivé à la préfecture de Haeju, l'envoyé, toujours mal à l'aise, mangea du bout des dents à un repas servi avec sincérité et déposa aussitôt ses cuiller et baguettes. Dès le lendemain, disant qu'il avait l'estomac lourd, il finit par se mettre au lit.

Une vive inquiétude envahit le haut fonctionnaire Ryu: malgré tous ses soins qu'il avait mis à accueillir son hôte étranger, celui-ci tomba malade par malheur sur le chemin vers la capitale. Plus il y pensait, plus il fut accablé de soucis.

Rien de fâcheux n'aurait été arrivé si l'envoyé avait mangé avec modération… Il informa la Préfecture des coutumes et us de tout ce qui était arrivé à l'envoyé. Faisant tapage au sujet de

cette mésaventure, elle envoya ses hommes avec mission de s'en renseigner sur la raison et comptait d'ailleurs accuser le pécheur présumé.

L'accident assombrit le visage du dernier. La responsabilité ne comptait pas, mais l'image de la cour risquait d'être noircie.

Quel remède serait efficace à l'indigestion, pensa-t-il. Lui qui, ne pouvant apaiser le cœur lourd, se promenait dans l'arrière-cour de la préfecture de Haeju se rappela So Hyang avec qui il se lia dans la préfecture de Hwanghae.

Cuisinière dans la préfecture, elle avait un cœur d'or et très habile à préparer des mets délicieux, surtout des spécialités régionales. Le jour au soir, précédé d'un coursier, il se rendit chez elle.

«Pas de quelqu'un dedans?», appela-celui-là le hôte. Un moment après, de la porte qui s'ouvrit doucement sortit une voix de femme.

«Qui est là?»

«Un voyageur veut un bol de l'eau.»

Comme le haut fonctionnaire Ryu recommandait à boire derrière son guide, la hôte, ravie de le voir, accourut à sa rencontre en disant: «Mon dieu! Le haut fonctionnaire Ryu, quel vent vous amène chez moi?»

«J'ai quelque chose à discuter avec toi.»

Après un simple échange de salutations, il la tint par le menu au courant de l'accueil de la suite de l'envoyé et de la lourdeur de l'estomac dont souffrait celui-ci avant de lui demander si, par hasard,

on ne pourrait pas, moyennant un aliment quelconque, guérir le mal.

Ayant écouté attentivement son explication, la femme le questionna en retour avec décence:

«Le malade ne s'est pas servi à l'excès?»

«La veille de son départ de Pyongyang, il a trop mangé, mais pendant un ou deux jours, il n'y pas eu de problème. Or, à l'approche de cette région, il commença, déclarant son mal à l'estomac, à se dégoûter d'aliments servis à tel point qu'il finit par garder le lit. Alors, il touchait souvent à un plat de viande de porc, et je ne sais pas bien quels mets il s'est servi de préférence.»

Après un bon moment de réflexion, l'interlocutrice prononça avec le sourire aux lèvres: «Ne vous en inquiétez pas trop! J'arriverai à l'heure du déjeuner de demain avec un plat d'accompagnement propre à lui relever l'appétit et à le guérir. Vous direz à la préfecture de ne faire que de préparer un riz cuit avec le riz de première qualité récolté dans la plaine Yonbaek.»

«Eh bien, quel plat d'accompagnement dont tu parles… Je doute que ça produise un effet de médicament?»

«Ne vous en souciez pas puisque je vous réjouirai fort…»

So Hyang, ne faisant qu'esquisser un sourire, le consola avec ses propos doucereux. Le lendemain, à l'heure de déjeuner, elle vint voir le haut fonctionnaire Ryu, avec sur la tête un grand panier d'osier. Celui-ci, avec l'espoir pour elle et très curieux, s'assit devant le déjeuner en compagnie de l'envoyé soulevé avec peine.

Sur la table étaient servis du riz blanc appétissant, de la soupe à la palourde et au varech comestible, du *mu-u nabak kimchi* (*kimchi* préparé à la base de navet), ainsi qu'un petit bol de mysis saumurée rougeâtre.

Bien que le repas fût modeste et simple, la vue du *kimchi* au navet froid et de la mysis saumurée qui répandait une fétide odeur faisait venir l'eau à la bouche.

Le haut fonctionnaire Ryu, bien alléché, jeta un coup d'œil à son hôte; le dernier qui, avait eu l'air mécontent au petit déjeuner, était sur le point, semblait-il, de sourire.

«Comme les anciens disaient que la maladie se guérit sur la table, servez-vous s'il vous plaît malgré vous.»

«L'odeur de chaque mets me fait venir l'appétit, mais je ne sais pas si mon estomac le veut.»

Le hôte mit dans la bouche une cuillère d'eau de *kimchi*, puis un peu de riz. Ensuite, un tout petit de mysis saumurée qu'il lécha à plusieurs reprises dans la bouche avant d'avaler.

«Quel aliment est-ce?»

«C'est une mysis saumurée, une spécialité de Haeju.»

«Mysis saumurée?»

«Depuis l'antiquité, dans la région côtière ouest de notre pays, on se nourrit de ce plat d'accompagnement et en utilise pour relever le goût de *kimchi*. La recette pour sa préparation consiste d'abord à saler des crevettes, puis les assaisonner d'ail et de poireau avant

de faire fermenter. Des mets à base de potiron et d'autres légumes cuisinés avec cette mysis saumurée ont une saveur particulière.»

Attentif au récit de son guide, le hôte, content, attaqua pour de bon le *kimchi* et la mysis saumurée.

«C'est vraiment mystérieux. L'estomac que je sentais lourd jusqu'ici devenant léger, je me sens bien en forme, chose incroyable.»

Le guide Ryu, en face du visage rayonnant de joie de son hôte, l'invita à achever son repas. Après avoir vidé son bol du riz et dormi suffisamment, il alla jusqu'à se promener.

A la table de dîner où étaient servis les mêmes mets que le déjeuner, l'envoyé dit d'un ton ému en indiquant la mysis saumurée: «Ce plat d'accompagnement a un effet divin car il a guéri parfaitement la lourdeur de mon estomac…»

«Les habitants de cette région savent de leur longue expérience que la mysis saumurée est efficace à l'indigestion due à la consommation de la viande de porc, et ils en tirent parti en cas d'urgence.»

«C'est vraiment formidable.»

Et il déposa soudain sur la table sa cuiller et regarda loin au-delà de la fenêtre. Eut-il de nouveau mal à l'estomac, pensa le guide.

Et il lui demanda: «Avez-vous mal encore?»

«Non, rien», dit l'envoyé en secouant la tête en signe de négation.

Et il poursuivit: «Le mets rare et savoureux que jamais je n'ai essayé me fit penser à ma mère qui est à cent lieues d'ici, dans ma patrie. Je trouve effectivement merveilleuse la mysis saumurée …»

«Ah, je le comprends. Je ferai mettre à part la mysis saumurée destinée à elle. Achevez donc votre repas.»

«Je suis ému. Vraiment ému», exprima-t-il en un coréen maladroit ses remerciements en baissant la tête à l'énième fois.

Ce jour-là, guéri de sa maladie, l'hôte dégusta des spécialités de Haeju telles que le haeju *pibimbap* (riz huilé) de, gâteau de riz glutineux de Yonan, varech grillé assaisonné de pâte de soja pimentée, *yonan sikhye* (boisson fermentée).

Après, le haut fonctionnaire fit cadeau d'un pot de mysis saumurée préparé par So Hyang à son hôte qui rentrait dans son pays; le dernier gratifié d'un présent significatif fut profondément ému en réitérant son émotion en coréen.

Avant de quitter la Corée, l'envoyé dit d'une voix empreinte de sincérité à son guide coréen Ryu qui le raccompagnait en lui prenant les mains: «Le fait que la Corée est depuis l'antiquité considérée comme un pays hospitalier de l'Orient, j'en suis témoin direct cette fois. Comme les Coréens se font une belle coutume d'accueillir de bonne grâce leurs hôtes, de leur réserver la meilleure hospitalité et de leur prodiguer des soins méticuleux, mon dernier séjour chez eux me laissa une vive émotion. Je ne l'oublierai jamais de toute ma vie. Chez nous, c'est une chose rare. J'en suis vraiment ému.»

Ultérieurement, le récit de l'envoyé étranger qui n'en avait pas fini de dire: «Très ému» étant largement raconté par la population de cette localité, elle en est venue à appeler la mysis saumurée «un plat

saumuré empreint d'émotion», dit-on.

A l'époque, la mysis saumurée que l'envoyé de la dynastie des Ming avait emporté dans un pot a attiré pour sa saveur particulière l'intérêt de ses compatriotes. Le plat d'accompagnement en question étant ultérieurement demandé par tous les hôtes étrangers qui venaient visiter la Corée, la mysis saumurée gagna plus de célébrité. Ce conte fut inséré dans le livre de Ryu Mong In «L'histoire affabulée O-u».

Kosu kimchi

Au milieu de l'époque de la dynastie du Joson, dans un village de l'arrondissement de Phyongsan, province du Hwanghae habitait un jeune paysan dénommé Ku Dol.

Deux ans après son mariage, une cérémonie de mariage l'attendait, la première depuis la formation de son foyer: marier sa sœur cadette.

Devenus orphelins de parents dès leur âge tendre, le frère et la sœur durent vivre en se soutenant l'un l'autre. Pour le premier, marier la seconde était une affaire importante qu'il devait assumer à la place de ses défunts parents. Il se rappela comme d'hier les jours passés en gagnant le vivre et le couvert à la sueur de leur front. Combien de peines ils avaient eues entre-temps.

Aussi le futur mariage de sa sœur préoccupa-t-il tant Ku Dol. Il se rendit lui-même aux familles qui demandaient la main de sa sœur pour se renseigner sur les prétendants et les membres de leurs familles. Toujours est-il que n'apparut pas celui qui tapait dans son œil.

Aucun postulant ne le contenta sur les plans tant de lui-même que de sa famille. Son refus réitéré des postulants lui valut le blâme de certains du village qui lui reprochaient de laisser ainsi sa sœur vieillir jeune fille. Loin de se laisser influencer par de tels reproches, il se raffermit dans son intention de marier à tout prix sa sœur à un

jeune homme digne de ce nom. Selon lui, tel jeune homme était celui qui avait un bon discernement.

Celui seul qui savait agir, pensa-t-il, suivant une juste conception de la vie et avec un bon jugement pourrait vivre une vie sans regret. Sa capacité à réfléchir comme un vieux fut acquise à travers ses jours pleins de douleurs qu'il devait endurer avant son âge de raison.

Or, il n'hérita de ses décédés parents qu'une chaumière et quelques parcelles de terrain cultivées. A seule fin de faire sa pauvre sœur survivre, il s'imposa des travaux agricoles qui lui coûtaient tant de peines indicibles. Ainsi le village le complimenta-t-il comme modèle de réussite faite par ses propres moyens. La vérité qu'il en vint à trouver dans ses jours si pénibles que celui qui a un bon jugement peut survivre à tout même dans une île isolée.

Finalement, apparut un garçon qui lui plaisait. Un jour du tout début de cette année-là, la vieille de sa maison voisine le visita en compagnie d'un jeune homme de Songdo (Kaesong d'aujourd'hui).

Les grands yeux du garçon de Songdo lui inspirèrent une sympathie spontanée. En outre, l'intention qu'il a déclarée de se marier avec une jeune fille disposée à veiller sur ses futurs beaux parents avec autant de piété filiale que sur ses propres parents, quelles que soient sa beauté et sa dot, elle l'émut fort.

Ku Dol regrettait tant de ne pouvoir faire preuve de piété filiale pour ses parents perdus malgré son ardent vœu. Le garçon postulant pour son beau frère qui n'exigeait de sa future conjointe qu'un

dévouement sincère pour ses futurs beaux parents méritait d'être vu comme un homme de bon sens.

Celui qui se dévoue à ses parents est à même de le faire pour son pays, pensa-t-il.

Décidé à lui donner la main de sa sœur, il lui promit de fêter leurs noces après la période de disette de vivres.

Voilà arrivé le jour convenu après les jours et les mois qui passèrent comme une flèche. Lorsque le plein soleil se levait au milieu du ciel, le garçon de Songdo, au dos d'âne, atteignit le village de Mottho, suivi du palanquin destiné au transport de la nouvelle mariée.

Le jour suivant les noces chez la jeune épouse, Ku Dol suivit le cortège des jeunes mariés qui en partance pour Songdo. A peine le cortège arrivé au bout de deux jours chez le nouveau marié dans la commune d'Unchon de Songdo, la cérémonie de mariage commença.

Ku Dol s'assit devant la grande table emplie de mets jamais vus. Y étaient servis nombre d'aliments célèbres depuis l'antiquité comme spécialités de Songdo tels que boulette de *kyongdan*, *yakgwa*, *umegi*, *kaesong sikhye*; chacun d'eux avait une saveur particulière. Surtout, il y voyait la sauce épaisse à coriandre hachée.

A peine mit-il dans sa bouche discrètement avec ses baguettes une feuille de coriandre, une odeur dégoûtante régna dedans. A la vue de son visage renfrogné, la tante du nouveau marié lui dit avec un sourire:

«Les gens venus d'autres régions se renfrognent tous d'abord comme vous. Mais ils s'engouent tout de suite pour sa saveur. La coriandre est une excellente légume. Elle est efficace à la fois pour la lourdeur de l'estomac, pour l'intoxication alimentaire et pour la rougeole.

Selon l'on-dit, nos ancêtres ont depuis la nuit des temps cultivé ce légume qu'ils baptisaient alors "hoyu". Si Songdo est une région où est généralisée sa culture pour consommation, cela tient à une raison. A l'époque du Coryo, Songdo devenant sa capitale, les foyers ont multiplié en peu de temps, ce qui a causé probablement l'apparition de nombreux malades qui souffraient de la colique. Aussi les médecins ont-ils inventé une sauce à la coriandre, légume efficace pour la colique, pour encourager sa consommation quotidienne. Dès lors, cette sauce est devenue une denrée indispensable pour les habitants de Songdo.»

A ces propos, l'odeur répugnante lui parut soudain embaumée. Ku Dol, qui mangeait de bon appétit, eut grande envie de cultiver la plante chez lui.

La tante du nouveau marié acquiesça de plein gré à son désir de s'assurer les graines de plante. Revenu avec semences après les noces en ayant marché au pas de course le chemin long de quelque cent *ri*, il sema avec sa femme dans le jardin potager.

Avec des feuilles de coriandre poussées pendant un mois à la longueur d'empan environ, il fit à sa conjointe préparer une sauce

épaisse, que celle-ci dégusta avec appétit tout comme les gens de Songdo à son étonnement. Dès ce jour-là, le plat d'accompagnement ne cessa pas de garnir leur table.

L'été fit place à l'automne où il souffle un vent triste et un peu froid.

Un jour, il revenait de montagne avec du bois de chauffage quand il vit sa femme éplucher des coriandres récoltées dans un panier d'osier.

«Comment consommer une telle quantité de coriandre?»

«On en séchera comme des herbes comestibles de montagne pour préparer des plats d'accompagnement.»

«Tu dis quoi? Même à Songdo, je n'ai entendu dire ça.»

(Si on prépare avec ça du *kimchi* quoi qu'on n'en parle pas à Songdo. C'est bien possible), réfléchit-il avant de dire à sa conjointe: «Je pense que ça gagnerait à préparer du *kimchi* avec cette plante. Puisqu'on le fait aussi avec des herbes comestibles de montagne, n'est-ce pas?»

«Hélas, moi, femme, je n'y ai pas pensé.»

Quelques jours après, à la table devant laquelle il était assis fut servi du *kosu kimchi* (*kimchi* préparé avec de la coriandre). L'odeur frais et aromatique émanant du plat d'accompagnement jamais vu de sa vie excita son appétit.

Il en goûta une cuillère pour sentir dans sa bouche une saveur particulière.

Ainsi, les deux époux, grâce au *kimchi* à la coriandre, achevèrent leur repas en un clin d'œil.

C'était la nuit d'un jour après deux mois où à chaque repas ils se délectaient à manger du *kosu kimchi* à la coriandre.

Au lit, la femme amena discrètement la main de son époux pour la déposer sur son ventre. «Tu ne sens pas quelque chose dans mon ventre?» questionna-t-elle en le regardant dans le blanc des yeux.

«Non, rien.»

«Et tu fais l'innocent.»

«Je ne comprends pas ce que tu dis.»

«Eh, donc, en vérité, je suis enceinte.»

«C'est bien vrai!?», s'écria l'homme, fou de joie en sautant de sa couverture ouatée. «Ton cri se fait entendre dans tout le village», dissuada-t-elle.

«Ça ne fera rien.»

«Grand merci, mon chéri», dit-elle doucement en enfouissant sa tête dans les genoux de son conjoint.

«Merci de quoi?»

«Je te dois la grossesse.»

«Ça se fait naturellement si les époux sont dans le même lit.»

La femme hocha la tête de gauche à droite: «A dire vrai, je t'avoue tout. Mon corps était inapte à la conception. Du fait du refroidissement du ventre dû à l'indigestion dont j'avais souffert dans mon enfance, j'ai échoué dans chaque conception. La grande inquiétude de me voir répudiée pour ça me rongeait toujours. Or, j'étais fort ravie quand tu me proposais de cultiver la coriandre en disant qu'elle est efficace pour l'indigestion.»

Hébété, il ne fit que la regarder en pensant qu'il n'avait su quasi rien d'elle. Surtout le fait qu'elle souffrait tellement de l'indigestion.

«Comme si la coriandre me ferait un effet médicamenteux, la sauce épaisse à la coriandre me convint dès le début à mon goût. La consommation quotidienne de cette sauce commença à soulager mon estomac et à réchauffer mon corps.

Dans la foulée, j'ai mangé du *kosu kimchi* à la coriandre pendant un long temps à tel point que j'ai réussi dans la conception. Cette fois-ci, je t'assure qu'un enfant bouge dans mon ventre.»

Les mots de sa femme le rendirent compte qu'elle est réellement devenue bien en forme ces derniers jours.

«C'est pour ça que je te remercie.»

«Ne dis pas comme cela. Je ne savais pas vraiment l'état de ta santé. Je suis un mari indigne», s'excusa-t-il en embrassant d'un coup sa femme.

«C'est pas vrai, sans mon chéri de bon sens, j'aurais resté dans… Celui seul qui est disposé à généraliser la culture du plus des plantes meilleures possible dans son pays natal est à même de faire du bien à sa famille, à son village, plus loin à son pays.»

Les mots de sa femme le touchèrent.

«Merci de ta parole.»

«Mon chéri.»

Le printemps suivant, les époux de Ku Dol distribuèrent aux villageois de bonnes graines de coriandre récoltées et allèrent jusqu'à leur apprendre la recette de préparation du *kimchi* à cette plante.

Ainsi tout le village put-il se nourrir de *kosu kimchi*, aliment savoureux et bien médicamenteux. Il s'accorda à complimenter Ku Dol pour son action méritoire en disant que lui, sensible aux nouveautés, était seul à même de l'accomplir.

Pour finir, dans la localité de Hanpho vit le jour la maxime: «La sensibilité à la nouveauté est la mère d'un exploit», et la coutume des habitants de la province du Hwanghae de consommer du *kosu kimchi*, plante qu'ils avaient cultivée eux-mêmes, en vint à être transmise à la postérité.

Origine des mets traditionnels de Corée

Rédigé par Yun Yong Il, Pak Song Il

Traduit par Kim Il Nam

Edité par les Editions en langues étrangères

République populaire démocratique de Corée

Mis à jour: Novembre de l'an 110 du Juche (2021)

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

Origine des mets traditionnels de

Corée

ISBN 978-9946-0-2064-8